



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Siemiatyczach

♦17-300 Siemiatycze, ul. Szpitalna 8 ♦ tel. +48 85 655 28 25 ♦ email: sekretariat@spzozsiemiatycze.pl♦

Zestaw pytań nr 1

Siemiatycze, dnia: 07.11.2022 r.

ZAMAWIAJĄCY:
Samodzielny Publiczny
Zakład Opieki Zdrowotnej
ul. Szpitalna 8
17-300 Siemiatycze

UCZESTNICZY POSTĘPOWANIA

Dotyczy usługi społecznej na:

Dotyczy: „ŚWIADCZENIE USŁUGI CAŁODOBOWEGO KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓWSP ZOZ w SIEMIATYCZACH”, Nr sprawy – SP ZOZ ZP/17/22

Dotyczy: „ŚWIADCZENIE USŁUGI CAŁODOBOWEGO KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓWSP ZOZ w SIEMIATYCZACH”, Nr sprawy – SP ZOZ ZP/17/22

1. Prosimy o jednoznaczne udzielenie informacji na temat oczekiwań dotyczących modelu świadczenie usługi .

W SWZ jest opis wskazujący, że usługa ma być realizowana jako gotowanie posiłków na terenie kuchni Wykonawcy oraz na transporcie posiłków (przystosowanym autem) w tacach termoizolacyjnych .Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż taca ma być zapakowana dla każdego pacjenta indywidualnie - zgodnie z wytycznymi dietetycznymi - na terenie kuchni Wykonawcy , zamknięta i zabezpieczona przed spadkiem (wzrostem) temperatury i tak przygotowana winna być przetransportowana do szpitala w zbiorczych /transportowych wózkach grzewczych ?

Jest to jeden z najkosztowniejszych sposobów realizacji usługi z uwagi na bardzo wysokie nakłady finansowe (zakup tac termoizolacyjnych oraz specjalistycznych wózków transportowych do których pakowane winny być tace termoizolacyjne).

Ponadto kosztotwórczy jest również sam sposób transportu (duży ciężar tac zapakowanych w wózki umieszczonych w ładowni) wymusza korzystanie w auta wyposażonego w windę. Prosimy o potwierdzenie lub sprostowanie.

Odp. Zamawiający wymaga świadczenia usługi w sposób wskazany w pytaniu z tym zastrzeżeniem, że sposób utrzymania temperatury posiłków na wymaganym poziomie leży po stronie Wykonawcy.

2. W OPISIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Zamawiający wskazuje na sposób dostawy posiłków:

4) DOSTARCZANIE POSIŁKÓW. a) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki w systemie cateringowym 3 razy dziennie, bezpośrednio na oddziały szpitalne, przy zastosowaniu tac termoizolacyjnych (system tacowy). b) Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającymi aktualną decyzję Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej. c) Tace termoizolacyjne winny posiadać atest dopuszczenia do żywności a ich transport winien odbywać się specjalnymi wózkami (kompatybilnymi do

zastosowanych tac termoizolacyjnych). d) Taca termoizolacyjna winna posiadać minimum pojemnik/talerz na II danie i pojemnik na zupę oraz sztucce). W przypadku braku pojemnika na napoje (herbatę czy kawę mleczną, kompot), Wykonawca musi zapewnić dodatkowe naczynie (kubek). e) Wykonawca odpowiada za odbiór od pacjenta „brudnych” tac termoizolacyjnych wraz z pozostałymi resztkami pokonsumpcyjnymi. Zabiegi wyreszkowania, mycia i dezynfekcji (dekontaminacja tac), Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić w swojej kuchni. Tak przygotowana taca termoizolacyjna służy do dostarczenia kolejnego posiłku. f) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przechowywania dostarczanych posiłków w swoim obiekcie, posiłki muszą być dystrybuowane bezpośrednio po dostarczeniu

Powyższy zapis wskazuje, iż gotowanie i odbiór, mycie i dezynfekcja wszystkich przedmiotów służących do dystrybucji posiłków, w tym tac powinien się odbywać na terenie kuchni wykonawcy.

W innym miejscu dokumentacji (Umowa) jest zapis mówiący, że Wykonawca ma inne obowiązki:

1. Przedmiot niniejszej Umowy obejmuje w szczególności:

- 1) przygotowywanie posiłków w ilościach zgłaszanych przez Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- 2) dystrybucję posiłków, przygotowywanych indywidualnie do dystrybucji poza siedzibą Zamawiającego, z zachowaniem ich walorów termicznych (np. tace termoizolacyjne) przy uwzględnieniu metod dystrybucji wymaganych dla pacjentów ze wzmożonym reżimem sanitarno – epidemiologicznym,
- 3) rozdział posiłków dla pacjentów w oddziałach Szpitala Zamawiającego,
- 4) odbiór, mycie i dezynfekcja wszystkich przedmiotów służących do dystrybucji posiłków, w tym tac, wszelkich pojemników żywieniowych, pojemników GN, termoportów, wózków do transportu, naczyń, sztućców itp.,
- 5) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów Szpitala Zamawiającego i ich utylizacja, przy czym Wykonawca nie może w ramach tego utylizować innych odpadów niż te pochodzące od Zamawiającego,
- 6) mycie i dezynfekcja pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne.

Punkt 4 nakłada obowiązek: odbiór, mycie i dezynfekcja wszelkich pojemników żywieniowych, pojemników GN, termoportów, wózków do transportu, naczyń, sztućców itp., leży w gestii Wykonawcy.

W przypadku świadczenia usługi według modelu opisanego w SWZ OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA wskazane są tace termoizolacyjne i kompatybilne z nimi wózki transportowe. W takim modelu GN nie występują, ponieważ całość racji żywieniowych powinna być pakowana od razu na tace termoizolacyjne dedykowane każdemu pacjentowi indywidualnie.

Prosimy o jednoznaczną informację dotyczącą oczekiwań Zamawiającego w kwestii modelu realizacji zamówienia.

Odp. Model realizacji usługi został już zobrazowany w poprzednim pytaniu. Zacytowany wzór umowy w pkt 4) wskazuje wyczerpująco wszystkie przedmioty jakie mają być odbierane, myte i dezynfekowane. Jeśli w przedstawionym modelu świadczenia usługi pojemniki GN nie będą wykorzystywane, nie będzie też potrzeby obejmować je czynnościami wskazanymi w pkt 4) zacytowanego wzoru umowy.

3. W opisie przedmiotu zamówienia jest zapis mówiący, iż na Wykonawcy ciąży obowiązek:

przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków) – z uwagi na nie jednoznaczny zapis dopuszczający termosy, wózki lub inne urządzenia utrzymujące temperaturę posiłków zwracamy się z prośbą o jednoznaczny opis sposobu świadczenia usługi.

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający oczekuje, że posiłki na kuchni wykonawcy będą zapakowane w tace termoizolacyjne i w tych tacach transportowane (w wózkach grzewczych) i tak dostarczone samochodem do wyznaczonego miejsca na terenie szpitala .

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający organizując taki sposób świadczenia usługi zapewni na terenie szpitala wyznaczone i przystosowane do tego celu miejsce „parkowania” wózków w wyznaczonym do tego celu miejscu, tak aby możliwe było podłączenie urządzenia do prądu.

Odp. Zasadniczo Zamawiający przewiduje porcjowanie i pakowanie posiłków w tacach termoizolacyjnych na terenie Wykonawcy, a następnie ich przewóz odpowiednim transportem do placówki Zamawiającego, gdzie nastąpi ich rozdysponowanie pomiędzy pacjentów poszczególnych oddziałów szpitala Zamawiającego. Sposób też utrzymania temperatury posiłków czy napojów leży po stronie Wykonawcy i sposób techniczny osiągnięcia tego celu nie jest w żaden sposób ograniczany przez Zamawiającego poza tym, że Zamawiający nie udostępnia ani kuchni ani innych możliwości przygotowania posiłków i ich porcjowania u siebie. W szczególności odnosząc się do termosów – jeśli Wykonawca tak zorganizuje rozdysponowywanie posiłków na terenie placówki Zamawiającego, możliwe jest przewożenie w termosach napojów gorących Zamawiający nie dysponuje miejscem parkowania wózków grzewczych z możliwością podłączenia ich do prądu.

4. Prosimy o informację kto będzie ponosił koszt przystosowania pomieszczenia do świadczenia usługi oraz kto będzie ponosił koszty energii elektrycznej wykorzystywanej do obsługi wózków grzewczych.

Odp. Zamawiający nie przewiduje przystosowywania jakichkolwiek swoich pomieszczeń do świadczenia usługi, a jeśli Wykonawca będzie widział taką potrzebę powinien zrobić to na własny koszt, przy czym Wykonawca musi mieć na względzie, że jedyne pomieszczenie jakie zostanie udostępnione Wykonawcy to pomieszczenia dla osoby koordynującej świadczenie usługi z jego strony i ewentualnie do krótkotrwałego przechowywania II śniadania, podwieczorka i posiłku nocnego do czasu podania ich w tym samym dniu pacjentom.

5. Z uwagi na fakt, iż liczba wózków jest uzależniona od liczby oddziałów i liczby pacjentów prosimy o informacje na temat ilości oddziałów wraz z podaniem liczby żywionych za okres ostatnich 12 mc w dwóch zestawieniach tabelarycznych:

Liczba posiłków	paź.21	lis.21	gru.21	sty.22	lut.22	mar.22	kwi.22	maj.22	cze.22	lip.22	sie.22	wrz.22
śniadanie												
obiad												
kolacja												
II śniadanie												
podwieczorek												

liczba pacjentów mc

Liczba żywionych	paź.21	lis.21	gru.21	sty.22	lut.22	mar.22	kwi.22	maj.22	cze.22	lip.22	sie.22	wrz.22

oddział												
oddział												
oddział												
oddział												
oddział												

Odp. Zamawiający informuje iż obecnie w placówce jest 5 oddziałów na które Wykonawca będzie zobligowany świadczyć usługę żywienia. W przyszłości liczba oddziałów wzrośnie do 6. Liczba uśrednionych hospitalizacji został podana w odpowiedziach poniżej.

Zamawiający udostępnia liczbę wydanych posiłków od czerwca 2021 do sierpnia 2022 na stronie prowadzonego postępowania.

6. 5/Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza łączenie oddziałów, jeżeli tak to prosimy o wskazanie, które oddziały z jaką liczbą (średnio mc) pacjentów może być łączona.

Jeżeli nie to prosimy o szczegółową informację dotyczącą oczekiwań w zakresie sposobu /modelu realizacji usługi.

Jest to bardzo istotny aspekt z uwagi na prawidłowo przygotowany proces kalkulacyjny (istotny impakt ekonomiczny i ergonomiczny takiego rozwiązania) .

Odp. Zamawiający aktualnie nie przewiduje łączenia oddziałów szpitalnych. Szczegółowy sposób/model realizacji usługi został już opisany w pytaniach i dokumentach postępowania przetargowego. Zamawiający wymaga przygotowania i porcjowania posiłków u Wykonawcy. To Wykonawca powinien dysponować zapleczem kuchennym i personelem, które umożliwią mu przygotowanie posiłków u niego. Następnie przewóz posiłków do szpitala Zamawiającego powinien nastąpić na tacach termoizolacyjnych w spełniającym wymogi sanitarno – epidemiologiczne pojeździe. Wszystko to powinno odbywać się z uwzględnieniem wymaganych warunków termicznych dostarczanych posiłków. Napoje, jeśli tylko Wykonawca tak zorganizuje sposób dystrybucji na miejscu w oddziałach szpitalnych Zamawiającego, mogą być transportowane w termosach i porcjowane na miejscu. Zaznaczenia jednak wymaga to, że porcjowanie to będzie musiało odbywać się już na oddziałach bezpośrednio przy obsłudze pacjentów. Zamawiający podał również w dokumentach postępowania przetargowego, że oczekuje by Wykonawca dostarczał posiłki 3 razy dziennie i że przewidywana średnia dzienna ilość diet wynosi 100, a diet cukrzycowych, dziecięcych i dla matek karmiących wynosi 40. W dokumentach postępowania wskazano jak kaloryczność ma rozkładać się na poszczególne posiłki, jaka ma być wartość składników odżywczych, podano normy żywieniowe, a także wskazano jakie produkty są wykluczone dla posiłków. W dokumentacji tej podano także inne szczegóły przedmiotu zamówienia, dlatego w razie wątpliwości oferent powinien zapoznać się z nimi, a ewentualne pytanie winno wskazywać które z tych szczegółów budzi jego wątpliwość i pod jakim kątem.

7. Prosimy o podanie maksymalnej liczby dodatkowych porcji, które zostały określone jak cyt : „Dodatkowo Wykonawca zawsze powinien mieć ze sobą zapas produktów i gotowych potraw z diet(szynka, masło, pieczywo, mięso do obiadu itd.)

w celu dołożenia brakujących porcji.”

a/Czy Zamawiający oczekuje dodatkowych porcji traktowanych jako stała rezerwa

(ryczałt) przywożonych systematycznie do przechowywania na terenie szpitala w wyznaczonym do tego celu miejscu?

b/Jeżeli tak, to czy Zamawiający udostępni Wykonawcy sprzęt (lodówka) i miejsce do ich przechowywania?

c/Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż powinien to być stały zestaw – np. śniadanie, obiad i kolacja dla ustalonej liczby osób przywożony codziennie i w kalkulowanych w koszty, czy też będzie traktowany jako dodatkowy koszt do prowiantowania osobodnia ujmowany w zestawieniach potwierdzających ilość wydanych posiłków za które Wykonawca dokonuje płatności (dodatkowe osobodni).

Odp. Wszelkie kwestie związane z dodatkowymi porcjami posiłków określa zarówno opis przedmiotu zamówienia jak i wzór umowy. Wystarczy tylko wskazać na § 3 ust. 19 wzoru umowy, gdzie mowa jest o tym, że Wykonawca zobowiązany jest także zapewnić posiłki „ad hoc” dla pacjentów przyjętych do szpitala w trybie nagłym i to w liczbie 2. Natomiast poza tym Wykonawca musi być gotowy na takie sytuacje jak dostarczenie któregośkolwiek z posiłków w taki sposób, że nie będzie się on nadawał do spożycia albo będzie on niekompletny, co też generuje wymianę takiego posiłku. Jeśli którykolwiek z takich posiłków miałby być wspomnianą „rezerwą” to z takim założeniem, że nie będzie on przechowywany na terenie Zamawiającego (poza dniem jego przywozu) i będzie za niego odpłatność jedynie w przypadku jego użycia. W związku z tym Wykonawca nie będzie miał ani możliwości przechowywania tych posiłków na terenie Zamawiającego dłużej niż przez dzień ich przywozu ani korzystania z lodówki u Zamawiającego, a zatem będzie je zabierał do siebie w razie braku ich użycia.

Prosimy o informację na temat szczegółowego opisu pomieszczenia, które Zamawiający udostępni Wykonawcy.

a/Prosimy o wskazanie ile m² powierzchni będzie miało to pomieszczenie.

b/Prosimy o udostępnienie rzutu pomieszczenia.

c/Prosimy o podanie informacji czy będzie bezkolizyjny i bez stopniowy (schody) dostęp do windy drogi transportowej z pomieszczenia dystrybucji na poszczególne oddziały szpitalne.

Odp. Jedyne pomieszczenie jakie zostanie udostępnione Wykonawcy to te przeznaczone dla jego przedstawiciela jako koordynatora wykonania usługi oraz do krótkotrwałego przechowywania posiłków. Zamawiający nie dysponujemy rzutami pomieszczeń, przewiduje możliwość dokonanie fakultatywnej wizji lokalnej. Udostępnione zostają trzy pokoje o łącznej powieszch oko 15 m²

8. Czy udostępnione pomieszczenie będzie usytuowane tak, że będzie możliwość podłączenia sprzętu niezbędnego do prawidłowego wykonywania usługi? Czy Zamawiający przewidział w tym pomieszczeniu podział na część czystą i część brudną?

Odp. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie do krótkotrwałego przechowania posiłków np. II śniadania, podwieczorka i posiłku nocnego, które będą rozdysponowane wśród pacjentów w dniu ich przywozu albo zabrane tego samego dnia przez Wykonawcę, w którym to przewidział możliwość podłączenia niezbędnego do prawidłowego wykonywania usługi sprzętu. Zamawiający nie przewidział w tym pomieszczeniu podział na część czystą i część brudną.

9. Czy pomieszczenie to będzie wyposażone w bieżącą ciepłą i zimną wodę niezbędną do utrzymania czystości m.in. wózków grzewczych.

Odp. TAK

10. Czy Zamawiający wyposaży to pomieszczenie w niezbędny sprzęt (stoły robocze, zlewy, lodówkę, kosze na odpady komunalne) ?

Odp. Jak to już podano wykonanie usługi polega na przygotowywaniu i porcjowaniu posiłków, a dalej ich pakowaniu u Wykonawcy, a zatem nie będzie konieczności korzystania u Zamawiającego z lodówki, stołów roboczych i zlewów celem przygotowania posiłków. Podobnie wyresztkowanie, mycie i dezynfekcję (dekontaminację tac termoizolacyjnych), Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić w swojej kuchni. Odbiór opadów pokonsumpcyjnych i ich segregacja należeć będzie do Wykonawcy i dla tego celu musi on zapewnić wszelkie niezbędne narzędzia typu worki i kosze. Ewentualnie Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie do krótkotrwałego przechowania posiłków np. II śniadania, podwieczorka i posiłku nocnego, które będą rozdysponowane pośród pacjentów w dniu ich przywozu albo zabrane tego samego dnia przez Wykonawcę.

11. Czy za dystrybucję posiłków bezpośrednio do łóżka pacjenta odpowiadać będzie personel wykonawcy? Czy nadzór nad procesem wydawania będą pełnić pracownicy szpitala?

Odp. Za dystrybucję posiłków bezpośrednio do łóżka pacjenta odpowiadać będzie personel wykonawcy.

12. Czy na terenie szpitala zaplanowano pomieszczenie socjalne dla pracowników wykonawcy – szatnia, toaleta, miejsce socjalne.

Odp. Jedyne pomieszczenie jakie zostanie udostępnione Wykonawcy to te przeznaczone dla jego przedstawiciela jako koordynatora wykonania usługi oraz do krótkotrwałego przechowywania posiłków. Pomieszczenie to może pełnić rolę miejsca socjalnego i szatni oraz ma dostęp do toalety.

13. Prosimy o doprecyzowanie jak Zamawiający rozumie odbiór resztek pokonsumpcyjnych. W jednym miejscu SIWZ (punkt 14 – jest zapis mówiący, że odbiór resztek odbywać się będzie 3 x dziennie) cyt” p.14. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych (3 razy dziennie) natomiast w innym miejscu jest zapis

Umowa Punkt 4. e) Wykonawca odpowiada za odbiór od pacjenta „brudnych” tac termoizolacyjnych wraz z pozostałymi resztkami pokonsumpcyjnymi. Zabiegi wyresztkowania, mycia i dezynfekcji (dekontaminacja tac), Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić w swojej kuchni. Tak przygotowana taca termoizolacyjna służy do dostarczenia kolejnego posiłku.

a/Czy resztkowanie nie będzie się odbywać na terenie szpitala a tace będą z resztkami wracać do kuchni Wykonawcy ?

b/Jak w takiej sytuacji Zamawiający przewiduje mycie i dezynfekcję wózków służących do transportu posiłków – na terenie pomieszczenia w szpitalu w Siemiatyczach czy na terenie kuchni Wykonawcy ?

Odp. Zamawiający rozumie odbiór resztek pokonsumpcyjnych dokładnie tak jak o tym mówią dokumenty postępowania przetargowego. Nie ma w nich żadnej niejasności ani sprzeczności. Proces resztowania, dezynfekcji i mycia tace termoizolacyjnych jak i wózków do transportu posiłków będzie odbywać się na terenie kuchni Wykonawcy, a nie na terenie obiektu Zamawiającego.

14. Z uwagi na ciągły proces świadczenia usługi i krótkie przerwy pomiędzy poszczególnymi posiłkami prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma świadomość, iż z modelem świadczenia usługi w systemie tacowym, które będą wracać do kuchni wykonawcy związana jest konieczność zakupu bardzo drogich wózków oraz tac (w ilości co najmniej dwóch

kompletów na jednego żywionego) oraz kosztownych i mocno eksploatowanych wózków grzewczych (z uwagi na konieczność transportu każdego z nich 6 x w ciągu dnia) jak i zmywarki tunelowej.

Model tak świadczonej usługi przełoży się na skróconą żywotność wózków i automatycznie wpłynie na jednoznaczny wzrost planowanych kosztów zakupu- co znajdzie odzwierciedlenie w wysokiej cenie osobodnia .

Odp. Zamawiający jedynie określa warunki realizacji usługi, a zapewnienie niezbędnych do tego środków i ich koszt spoczywają na Wykonawcy. Świadomość Zamawiającego co kosztów nie ma tutaj znaczenia bo postępowanie przetargowe służy temu by koszt ten był jak najkorzystniejszy dla Zamawiającego.

15. Z uwagi na wcześniejsze doświadczenie Wykonawcy (bardzo trudna do osiągnięcia oczekiwana jakość) , skutkujące zaprzestaniem świadczenia usługi w modelu obecnie zaproponowanym przez Zamawiającego(system tac termoizolacyjnych wraz dowozem z innej lokalizacji) , zwracamy się z prośbą o modyfikację polegającą na dostawie posiłków zapakowanych w jednorazowe opakowania (zafoliowane folią termokurczliwą) umieszczone w transporterach grzewczych .

Model taki pozwala na zachowanie wyższych standardów w kwestii zachowania ciągu termicznego oraz znacząco poprawia estetykę zapakowanych tak posiłków(zawartość hermetycznie zapakowanego posiłku nie rozlewa się) – folia zabezpiecza jednorazową tackę , tacki są pakowane w grzewcze termoporty (inny lżejszy model niż do systemu tacowego) .W przypadku takiego rozwiązania konieczne jest na etapie kalkulowania określić , kto odpowiada za odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych (zużytych opakowań jednorazowych) . Ponadto Zamawiający winien zadbać o zapewnienie miejsca do ich składowania i odbioru .

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną w pytaniu zmianę.

16. Prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem wzmożony reżim sanitarno-epidemiologiczny. Czy Wykonawca prawidłowo interpretuje, iż dla pacjentów na oddziałach izolacyjnych – np. w trakcie leczenia epidemiologicznego (choroby typu Covid) na etapie kalkulowania oferty należy założyć żywienie serwowane w opakowaniach jednorazowych.

17.

Odp. U Zamawiającego na chwilę obecną nie istnieje żaden oddział zakaźny ani wydzielone łóżka dla hospitalizacji pacjentów zakaźnych. Wzmożony reżim sanitarny oznacza zachowanie takiego reżimu jaki wymagany jest w szpitalnictwie, przy założeniu że należy unikać przy dystrybucji posiłków ryzyk związanych z możliwością zakażeń pacjentów. Opakowania jednorazowe w przypadku pacjentów zakaźnych lub poddanych izolacji będą mogły być dopuszczone jeśli takie będą zalecenia epidemiologiczne w danym wypadku.

18. Czy w przypadku żywienia pacjentów reżimowych za odbiór i utylizację zużytych opakowań odpowiada Wykonawca?

Odp. Na chwilę obecną nie ma u Zamawiającego łóżek zakaźnych, ale jeśli którykolwiek z pacjentów Zamawiającego będzie poddany warunkom izolacyjnym, dostarczenie posiłków oraz odbiór resztek i opakowań będzie należeć do personelu Zamawiającego. Utylizacja – u Zamawiającego albo u Wykonawcy - natomiast będzie zależeć od konkretnych zaleceń epidemiologicznych w danym wypadku.

19. Prosimy o doprecyzowanie zapisu umowy (punkt 3 ppk 5) określającego obowiązki wykonawcy , który mówi że umowa obejmuje w szczególności :
odbior odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów Szpitala Zamawiającego i ich utylizacja, przy czym Wykonawca nie może w ramach tego utylizować innych odpadów niż te pochodzące od Zamawiającego.

Jeżeli zgodnie z zapisami SWZ za odbiór i utylizację odpowiada Wykonawca prosimy o wyjaśnienie powodu ograniczenia (j/w)

Odp. Pytanie jest nieprecyzyjne. Nie wynika z niego co miałyby być doprecyzowane ani jakie ograniczenie miałyby być wyjaśnione. Zamawiający może jedynie założyć, że chodzi o brak możliwości utylizacji innych odpadów niż tych pochodzących od Zamawiającego w ramach zamówienia. W tym zapisie wzoru umowy nie chodzi o to by Wykonawca nie mógł utylizować poza odpadami Zamawiającego innych, swoich odpadów. Zapis ten wymaga jednak by w ramach obowiązku utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych Zamawiającego prowadzić ją osobno. Służy to po pierwsze celom zamówienia i zawartej umowy – Zamawiający płaci za utylizację w ramach placonego wynagrodzenia swoich odpadów, a nie jakichkolwiek innych. Poza tym to ograniczenie ma charakter ekskulpacyjny i służy wykazaniu przez Zamawiającego, że odpady Zamawiającego zostały zutylizowane.

20. Jeżeli resztkowanie nie może się zgodnie z SWZ odbywać na terenie szpitala a ma wracać (w tacach) do kuchni Wykonawcy o jakich pojemnikach na odpady pokonsumpcyjne pisze Zamawiający we wzorze umowy p.3.6 .mycie i dezynfekcja pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne jest obowiązkiem Wykonawcy .

Odp. We wzorze umowy mowa jest o myciu i dezynfekcji takich pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne jakie konieczne będą do wykonania przedmiotu zamówienia w ramach stawianych warunków. Jeśli takowe pojemniki nie będą używane, nie będzie konieczności ich mycia i dezynfekcji.

21. Z uwagi na informację dotyczącą godzin prowiantowania oraz warianty dopuszczone w kwestii składania zamówień dla nowo przyjmowanych i wychodzących ze szpitala pacjentów prosimy o informację jak rozliczane będą posiłki przyjęcia na oddział szpitalny w taki sposób, że:

- 1) przyjęcie pacjenta nastąpi do godziny 10:00 i pacjent taki otrzyma dwa posiłki: obiad i kolacja,
- 2) przyjęcie pacjenta w godzinach po 10:00 i do 15:00 pacjent otrzyma tylko kolację
- 3) w dniu wypisu pacjenta ze szpitala przysługuje śniadanie oraz obiad.

Czy w powyższych przypadkach będzie naliczana pełna stawka za osobodzień ?

Odp. Wyliczana będzie stawka proporcjonalnie do wydanych posiłków.

22. Wnosimy o zmianę zapisów nakładający obowiązek reakcji w ciągu 45 min od zgłoszenia Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym (45 minut od zgłoszenia nieprawidłowości przez Zamawiającego) dostarczone posiłki właściwe/spełniające wymogi Zamawiającego na czas reakcji w ciągu minimum 90 minut. Zaznaczamy, iż każdego wykonawcę obowiązuje schemat technologiczny do wykonania i konieczny z nim czas tj. zgłoszenie reklamacji, wydanie towaru z magazynu, przygotowanie posiłków na kuchni, spakowanie, dostarczenie. Czas 45 minut jest nie wykonalny, gdyż niejednokrotnie obróbka termiczna trwa dłużej niż wnioskowany czas. Prosimy o zmianę lub wykreślenie.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną w pytaniu zmianę.

23. Wnosimy o możliwość zmiany sposobu realizacji usługi na system bemaowy .

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną w pytaniu zmianę

24. Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie obecnej ceny jaką płaci Zamawiający za osobodzień usługi.

Odp. Zamawiający płaci obecnie za osobodzień 19,50 zł.

25. Prosimy o podanie kwoty jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.

Odp. Zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2022, poz. 1710 z późn. zm. – dalej PZP), kwota jaką Zamawiający ma zamiar przeznaczyć na realizację zamówienia ma zostać podana na jego stronie internetowej przed otwarciem ofert. Aktualnie nie upłynął jeszcze termin składania ofert.

26. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odp. Zamawiający wymaga zatrudnienia na umowy o pracę jedynie kucharzy, co jest powodowane brzmieniem art. 95 PZP. Wykonawca z założenia będzie profesjonalistą, a co za tym bierze pod uwagę zarówno urlopy zatrudnionych pracowników, choroby, porody itp. Co za tym musi tak organizować pracę, zatrudniać tylu pracowników, by sprostać tym wyzwaniom. Dlatego Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę formy zatrudnienia. Pomijając jednak to zagadnienie należy wskazać pytającemu, że ewentualnie zatrudniani na umowach zlecenia w gastronomii muszą mieć także aktualne badania sanepidu, szkolenia BHP i w niektórych wypadkach także badania lekarza medycyny pracy.

27. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §8. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że 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 obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny

Odp. Pytanie zostało postawione nieprecyzyjnie, szczególnie nie wynika z niego wprost ani jaka kara miałaby podlegać zmianie ani czy ma ona być zwiększona czy zmniejszona. Jedynie dalszy kontekst pytania idący w kierunku „rażąco wysokich kar” nakazuje sądzić, że pytającemu chodziło o zmniejszenie o 50% wysokości kar umownych. Zamawiający nie zgadza się na zmniejszenie jakiegokolwiek kary umownej z § 8 wzoru umowy. Nie są one rażąco wysokie wbrew temu co twierdzi pytający.

28. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę przedmiotu zamówienia.

29. Jaki jest planowy termin rozpoczęcia realizacji ?

Odp. Po złożeniu i otwarciu ofert, Zamawiający przeprowadzi jeszcze czynności związane z rozstrzygnięciem postępowania przetargowego i po wyborze najkorzystniejszej oferty podpisze z Wykonawcą umowę. Planowany termin rozpoczęcia realizacji zamówienia jest więc najszybszy jaki tylko może w tych warunkach być.

30. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę wzoru umowy.

31. Załącznik nr 2 do SWZ Wyliczenia z podziałem wskazuje w tabeli - Ilość osobodni (na 3 lata) - Rok 2020 jest rokiem przestępnym – zaznaczamy, iż usługa nie obejmuje roku 2020. Ponadto Zamawiający wskazuje średnią ilość żywionych na poziomie ok. 100 dziennie, natomiast wskazana ilość w formularzu to 74 osoby dziennie (80 000/36/30). Prosimy o weryfikację załącznika oraz ilości żywionych, gdyż stanowi to podstawowy czynnik kalkulacyjny.

Odp. Zamawiający zmodyfikował załącznik i zamieścił go na stronie prowadzonego postępowania Jednocześnie Zamawiający zawiadamia iż w załączniku nr 1 w kradł się błąd i faktyczną szacowaną liczbą stanowi 109 000 osobodni

32. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że załącznik nr 2 stanowi formularz oferty?

Odp. Załącznik nr 2 do SWZ nie jest sam w sobie formularzem ofertowym. Natomiast wypełniony załącznik nr 2 do SWZ winien być załączony do oferty. Formularz ofertowy ma postać interaktywną. O szczegółach formularza ofertowego mówi rozdział XV SWZ.

33. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania umowy remonty lub zamykanie oddziałów co będzie skutkowało zmniejszeniem liczby żywionych?

Odp. Zamawiający nie przewiduje obecnych remontów bądź zamknięć oddziałów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych.

34. W umowie proponujemy dodać zapis: „W przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy bez względu na przyczynę, Zamawiający zwróci Wykonawcy, wg księgowej wartości netto na dzień rozwiązania umowy, wszelkie nakłady, inwestycje i inne wydatki poniesione przez niego w związku z wykonaniem przedmiotu niniejszej umowy, a w szczególności wydatki związane z remontem oraz modernizacją przedmiotu dzierżawy.”

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę wzoru umowy.

35. Ponieważ umowa nie zawiera klauzul przewidujących wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia na podstawie art. 439 ust.2 pkt. 1 wnosimy o wprowadzenie następujących zasady zmiany wynagrodzenia należnego wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia: od 1 stycznia każdego roku kalendarzowego każda ze stron będzie upoważniona do dokonywania raz na pół roku automatycznej waloryzacji wynagrodzenia w oparciu o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i dóbr konsumpcyjnych publikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za półrocze poprzedzające. Maksymalnie wynagrodzenie może ulec zmianie nie więcej niż o 50% w oparciu o zmiany cen materiałów lub kosztów.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę wzoru umowy. Jednocześnie Zamawiający zwraca uwagę pytającemu na § 11 ust. 1 pkt 2) lit. b) wzoru umowy, gdzie jest mowa o zmianie umowy w warunkach zmiany ceny materiałów lub kosztów Wykonawcy.

36. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 2 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 2 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 48 miesięcy 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.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę wzoru umowy.

37. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone wpodlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę wzoru umowy. Jednocześnie Zamawiający zwraca uwagę pytającemu na § 11 ust. 1 pkt 2) lit. b) wzoru umowy, gdzie jest mowa o zmianie umowy w warunkach zmiany kosztów Wykonawcy.

38. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. weszło w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów.

Odp. Zadający pytanie wychodzi z błędnego założenia odwołując się do przepisów prawa. Za utylizację odpadów bowiem odpowiada zarówno ich wytwórca – właściciel pierwotny jak i ich aktualny posiadacz. Na podstawie zawartej umowy Wykonawca będzie co najmniej posiadaczem odpadów pokonsumenckich i w pełni będzie ponosił odpowiedzialność za ich utylizację.

39. Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej.

W 2023 r. minimalne wynagrodzenie za pracę wzrośnie w dwóch etapach. Od 1 stycznia najniższa pensja będzie wynosiła 3490 zł, a od 1 lipca – 3600 zł. Oznacza to, że przeciętna wysokość minimalnego wynagrodzenia w 2023 r. wyniesie 3545 zł. W przyszłym roku wzrośnie także minimalna stawka godzinowa dla określonych umów cywilnoprawnych – od 1 stycznia będzie wynosić 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł.

Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące Od 1 stycznia 2023 roku tj. 3490 zł oraz wynagrodzenie obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia równą 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł. ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie nadzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2023r?

Odp. Kalkulacja oferty leży po stronie oferenta.

40. W myśl art 246 ust. 2 Pzp zamawiający publiczni, o których mowa w art. 4 pkt 1 i 2 Pzp (w tym Zamawiający), oraz ich związki mogą zastosować kryterium ceny jako jedyne kryterium oceny ofert albo jako kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

Zamawiający nie określił w opisie przedmiotu zamówienia wymagań jakościowych odnoszących się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia. Wobec powyższego nie był uprawniony – w świetle art. 246 ust. 2 Pzp – do zaniechania określenia pozacenowego kryterium oceny ofert.

Należy wskazać, że zgodnie ze słusznym stanowiskiem wyrażonym w doktrynie, zamawiający wskazani w art. 4 pkt 1 i 2 Pzp oraz związki tego rodzaju podmiotów (a więc m.in. jednostki sektora finansów publicznych, w tym SPZOZ) mogą zastosować cenę jako jedyne kryterium oceny ofert lub kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Nowa regulacja znosi natomiast obowiązek wykazania w załączniku do protokołu, w jaki sposób zostały uwzględnione w opisie przedmiotu zamówienia koszty cyklu życia (art. 246 ust. 1 Pzp).

Zamówienia mają ustalone wymagania jakościowe tylko wówczas, gdy niezależnie od tego, kto będzie ich wykonawcą, jedyną różnicą będzie zaoferowana cena, a usługa, dostawa lub robota budowlana co do zasady będą identyczne. W takim przypadku zamawiający ma obowiązek określić w opisie przedmiotu zamówienia wszystkie istotne cechy jakościowe zamówienia w taki sposób, aby oferowane usługi nie różniły się pomiędzy sobą pod względem jakościowym – spośród możliwych wariantów przedmiotu zamówienia zamawiający musi wybrać taki, w przypadku którego nie ma już różnic jakościowych stanowiących dodatkową korzyść dla zamawiającego. Wtedy uzasadnione jest stosowanie ceny jako dominującego kryterium oceny, skoro nie ma różnicy jakościowej pomiędzy oferowanymi przez wykonawców świadczeniami, a różnica sprowadza się w zasadzie do ich ceny. (tak: w Twarowski Adam, Nowe PZP – opis przedmiotu zamówienia i kryteria oceny ofert z punktu widzenia świadczeniodawcy – LEX/el., 2020, komentarz praktyczny w LEX do art. 246 Pzp.) W konsekwencji, aktualność zachowują dotychczasowe orzeczenia KIO, wypracowane na gruncie art. 91 ust. 2a ustawy z 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.

Należy zauważyć, że opisane w załącznikach do SWZ czynności, za które odpowiedzialny jest wykonawca, nie stanowią w istocie wymagań jakościowych. Jest to jedynie doprecyzowanie przedmiotu zamówienia przez wyszczególnienie niezbędnych do wykonania czynności, z określeniem ich częstotliwości i koniecznych do zastosowania środków, sprzętu i asortymentu, a także wykazu stosowanych diet i podania przykładowych produktów żywnościowych do zastosowania. Przepis art. 246 ust. 2 Pzp wymaga zaś, aby w opisie przedmiotu zamówienia opisane zostały dodatkowo konkretne wymagania co do jakości, których w wypadku przedmiotowego postępowania zabrakło, co wskazuje na naruszenie przepisu.

Wobec powyższego Zamawiający miał obowiązek określenia co najmniej jednego (lub więcej) dodatkowego pozacenowego kryterium oceny ofert o wadze co najmniej 40%, zgodnie z art. 246 ust. 1 Pzp w zw. z art. 242 ust 1 pkt 1 Pzp. Według jego treści Zamawiający publiczni, o których mowa w art. 4 pkt 1 i 2 Pzp (w tym Zamawiający) oraz ich związki nie stosują kryterium ceny jako jedynego kryterium oceny ofert albo jako kryterium o wadze przekraczającej 60%. Wnosimy zatem o

– zmiany:

a) pkt. II.2.5) ogłoszenia o zamówieniu poprzez nadanie mu brzmienia:

"Kryteria udzielenia zamówienia:

A)Cena – 60%

B)Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna) – 20 %

C) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20%"

b) rozdziału XXII specyfikacji warunków zamówienia („SWZ”) przez nadanie mu brzmienia:

„Kryteria udzielenia zamówienia:

A)Cena – 60%

B)Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna) – 20 %

C) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20%

Ad pkt b) Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna) – 20 pkt

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wystawionego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez specjalistyczne laboratorium zajmujące się oceną żywienia/żywności odnoszące się do różnych diet stosowanych w dietach szpitalnych, w zakresie wartości energetycznych i odżywczych (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

- 10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt
- 6-9 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 10 pkt
- 3-5 zaświadczenia dotyczące różnych diet -5 pkt

- mniej niż 3 zaświadczenia - 0 pkt

Ad pkt c) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20pkt

Brak certyfikatu ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu i załączenie do oferty

W celu potwierdzenia posiadania ww. certyfikatu Wykonawca składa certyfikat do oferty”.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę kryteriów oceny ofert. W dokumentacji postępowania – choćby w SWZ, opisie przedmiotu zamówienia i wzorze umowy zostały wskazane kryteria jakościowe przedmiotu zamówienia. Zamawiający odsyła pytającego do tych dokumentów celem zapoznania się z nimi. Poza tym Zamawiający wskazuje pytającemu na wyrok KIO z dnia 07.06.2021 r. (sygn. KIO 1045/21), gdzie właśnie Izba rozpatrywała kwestię stosowania ceny jako jedynego kryterium oceny ofert w kontekście zamówienia Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej na żywienie pacjentów. Wyrok ten też wymaga w opisie przedmiotu zamówienia określenia „wymagań jakościowych odnoszących się

do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia”, co wystarczyć ma do stosowania kryterium cenowego jako jedynego kryterium oceny ofert.

41. Zgodnie z rozdz. IV pkt 5 „Zamawiający zastrzega, że wskazana w załączniku nr 2 liczba osobodni ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb zamówienia, zależnych od ilości leczonych pacjentów”

Zamawiający zastrzega sobie zmianę ilości całodziennego wyżywienia w zależności od ilości hospitalizowanych pacjentów i poniesie koszty wyłącznie za faktyczną ilość otrzymanych posiłków. Wykonawcy z tego tytułu nie będzie przysługiwało żadne roszczenie finansowe (w szczególności odszkodowawcze), poza wynagrodzeniem za faktyczną ilość wydanych posiłków”.

Powyższy zapis stanowi niedozwolone postanowienie umowne opisane w art. 433 pkt 4 Pzp. Zgodnie z tym przepisem projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.

Nie ulega wątpliwości, że tak sformułowany §4 ust. 2 bez wskazania minimalnego progu wykonania umowy ogranicza realizację zamówienia bez jednoczesnego wskazania realnego poziomu finansowego realizacji zamówienia. Niedozwolone jest w świetle powyższego przepisu założenie przyjęte przez Zamawiającego, zgodnie z którym może on arbitralnie ograniczać ilość zamawianych posiłków i wskazywać, że z tego tytułu wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia. Należy zaznaczyć, że czasowe ograniczenia skali przedmiotu zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielnie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości zamówienia lecz maleją), wskutek tego wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od tych, jakie zaoferowałby gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. Ponadto, wykonawca ponosi jeszcze tzw. alternatywne czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wysokości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

W związku z powyższym prosimy o:

- a) *zmiany projektowanych postanowień umownych poprzez nadanie mu brzmienia:*

„Podane ilości całodziennego wyżywienia są wartościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie zmianę ilości całodziennego wyżywienia w zależności od ilości hospitalizowanych pacjentów i poniesie koszty wyłącznie za faktyczną ilość otrzymanych posiłków. Zamawiający zastrzega jednak, że zmniejszenie ilości zamawianych posiłków nie może przekroczyć 10% całości zamówienia”.

- b) *Zmiany opisu przedmiotu zamówienia poprzez nadanie mu brzmienia:*

„Zamawiający zastrzega sobie zmianę dziennej ilości całodziennego wyżywienia i poniesie koszty za faktyczną ilość zamawianych posiłków. Zamawiający zastrzega jednak, że zmniejszenie ilości zamawianych posiłków nie może przekroczyć 10% całości zamówienia”.

Odp. Zamawiający zgadza się z przedstawionymi argumentami, przy czym nie wyraża zgody na proponowaną zmianę opisu przedmiotu zamówienia oraz wzoru umowy. Zamiast tego wprowadza do wzoru umowy następujące postanowienie w § 3 ust. 4: na końcu zamiast kropki

wstawia się przecinek i dodaje „, przy czym Wykonawca ma gwarantowane wynagrodzenie za 60 dziennych diet niezależnie od poziomu wykorzystania szacunkowej ich dziennej ilości, o jakiej mowa w ust. 2 powyżej.”

Aktualne brzmienie § 3 ust. 4: „Średnia ilość diet jaka podana jest w ust. 2 powyżej jest szacunkowa (ma charakter pogładowy) i może ulec zmianie w trakcie realizacji Umowy, bez przekroczenia łącznej wartości brutto Umowy wskazanej w § 6 ust. 6. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia w przypadku, gdy dzienna liczba diet będzie mniejsza, przy czym Wykonawca ma gwarantowane wynagrodzenie za 60 dziennych diet niezależnie od poziomu wykorzystania szacunkowej ich dziennej ilości, o jakiej mowa w ust. 2 powyżej.”

Jednocześnie zmianie ulega § 6 ust. 2 wzoru umowy przez zastąpienie na końcu kropki przecinkiem i dodanie: „, z zastrzeżeniem § 3 ust. 4 in fine.”

Aktualne brzmienie § 6 ust. 2: „Podstawę do wystawienia faktury VAT stanowią codzienne zamówienia diet przesyłane przez Zamawiającego, który płaci jedynie za rzeczywiście wykonane zamówienie, z zastrzeżeniem § 3 ust. 4 in fine.”

42. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odp. Zamawiający potwierdza, że zawarte w pytaniu konkluzje są prawidłowe.

43. Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.

Odp. Powyższe nie jest pytaniem, a jest stwierdzeniem, która zresztą nie odnosi się do okoliczności niniejszego postępowania.

44. Zamawiający w SWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia. Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu

– określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala uwzględniając specyfikę diet, stany chorobowe, długość realizacji zamówienia, w tym możliwości finansowania .

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

„a) wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał co najmniej 2 usługi polegające na wytwarzaniu i dostawie posiłków dla jednostki służby zdrowia, całodobowej przez okres ciągły minimum 12 miesięcy o wartości brutto co najmniej 1 000 000,00 zł już zrealizowanej?

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie proponowanych zmian w dokumentacji przetargowej. W niniejszym postępowaniu Zamawiający skorzystał z dyspozycji art. 246 ust. 2 PZP.

45. Na podstawie art. 436 ust. 4 wnosimy o obowiązkowe włączenie do zapisów umowy zakresu wprowadzania jej zmian zgodnie z ustawą w zakresie zmiany:

- 1) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego
- 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
- 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
- 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572)

- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę

Zamawiający nie zawarł w projekcie umowy wszystkich obligatoryjnych przesłanek zmiany wynagrodzenia Wykonawcy wymienionych w art. 436 ust. 4, w związku z tym prosimy o uzupełnienie treści wzoru umowy w tym zakresie.

Prosimy o wprowadzenie poniższych zapisów zgodnych z PZP, do SIWZ do projektu umowy:

1. Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 436 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, tj. zmiany:

- a) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego*
- b) 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,*
- c) 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,*
- d) 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572)*

- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę

2. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w ust. 1.

3. *W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.*
4. *W przypadku zmiany, o której mowa w ust 1 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.*
5. *W przypadku zmiany, o którym mowa w ust 1 lit. c) i d) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.*
6. *Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w ust. 1 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust 1 litera b), c) i d).*

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę dokumentacji przetargowej. Wskazuje przy tym na brzmienie aktualnego § 11 ust. 1 pkt 2) lit. a) i b) wzoru umowy, które zawierają postanowienia zawarte w pytaniu.

46. Czy 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.?

Odp. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ w Warszawie .

47. Wnosimy o niepowoływanie się w Specyfikacji Warunków Zamówienia naienne racje pokarmowe, ponieważ od 2008 roku już nie obowiązują.

Odp. Zamawiający stosuje posiłkowo, mimo iż nie obowiązują.

48. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsy, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę dokumentacji przetargowej.

49. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę dokumentacji przetargowej.

50. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięсных typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Odp. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ w Warszawie .

51. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięсных typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego?

Odp. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ w Warszawie .

52. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Odp. Nie

53. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie warzyw mrożonych szczególnie w okresie jesienno-zimowym w ramach urozmaicenia? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

Odp. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ w Warszawie .

54. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywnienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odp. Zamawiający nie wymaga, dopuszcza.

55. Zamawiający w rozdziale IV punkt II podpunkt 9 pisze: Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia codziennych wykazów surowców na jedną porcję posiłków. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz surowców z jakich składają się dania w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana. Taka forma wykazu na podstawie doświadczeń jest zdecydowanie bardziej klarowna i przejrzysta.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną w pytaniu zmianę SWZ.

56. Zamawiający w Załączniku nr 1 OPZ, punkt 1 podpunkt i) pisze: „ Pozostałe potrawy wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym 5 dni przed planowanym jadłospisem”. Wykonawca jest

zobowiązany do planowania jadłospisów zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, oraz wymogami zawartymi w SWZ. To Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za żywienie przed jednostkami kontrolującymi. Ze względu na specyfikę żywienia zbiorowego, nie jest możliwe indywidualne ustalanie jadłospisów. Wykonawca przy planowaniu jadłospisu musi wziąć pod uwagę bardzo wiele czynników, min. możliwości przerobowe kuchni, zamawianie i dostępność towaru, itp. W związku z powyższym Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie tego punktu.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną w pytaniu zmianę opisu przedmiotu zamówienia.

57. Zamawiający w rozdziale IV punkt II podpunkt 8 SWZ, wymaga zawierania informacji na temat zawartości w dietach witamin A i C, NNKT oraz białka zwierzęcego. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości witamin, NNKT oraz białka zwierzęcego, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli - "Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty i ograniczenia wymogu do ukazania dobowej zawartości kalorycznej oraz podstawowych składników odżywczych, tj. białka, węglowodanów, tłuszczów.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną w pytaniu zmianę opisu przedmiotu zamówienia.

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

Odp. Zamawiający wymaga.

59. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej do sondy, płynnej wzbogaconej oraz płynnej do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną w pytaniu zmianę opisu przedmiotu zamówienia.

*Dyrektor SP ZOZ
Andrzej Szewczuk
/Podpis w oryginale/*