



DZP

2024

Wodzisław Śląski 02.08.2024 r.

Do:
 Wykonawcy biorący udział w postępowaniu
Usługa kompleksowego żywienia pacjentów WSCP
im. dr Alojzego Pawelca w Wodzisławiu Śląskim
nr sprawy 11/2024/DZP/PN

Działając w myśl art. 284 ust. 2 oraz ust. 6 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. udziela się następujących wyjaśnień na pytania dotyczące Specyfikacji Warunków Zamówienia:

1. Prosimy o podanie dokładnych ilości osobodni z ostatnich 12 miesięcy z rozbiem na każdy miesiąc (śniadanie, obiad, kolacja).

	ROK 2023					ROK 2023					ROK 2024				
STYCZEŃ		śniadania	obiady	kolacje	LIPIEC		śniadania	obiady	kolacje		śniadania	obiady	kolacje	STYCZEŃ	
										I	911	911	911		
	I	955	955	955		I	900	900	900	II	406	452	381		
	II	693	693	693		II	476	476	476	III	382	433	412		
	III	382	433	412		III	384	416	381						
										SUMA	1699	1796	1704		
	SUMA	2030	2081	2060		SUMA	1760	1792	1757						
LUTY		śniadania	obiady	kolacje	SIERPIEŃ		śniadania	obiady	kolacje		śniadania	obiady	kolacje	LUTY	
	I	954	954	954		I	767	767	767	I	791	791	791		
	II	576	576	576		II	462	462	462	II	669	669	669		
	III	344	363	343		III	305	339	306	III	345	378	339		
	SUMA	1874	1893	1873		SUMA	1534	1568	1535	SUMA	1805	1838	1799	MARZEC	
MARZEC		śniadania	obiady	kolacje	WRZESIEŃ		śniadania	obiady	kolacje		śniadania	obiady	kolacje		
	I	937	937	937		I	789	789	789	I	995	995	995		
	II	548	548	548		II	518	518	518	II	738	738	738		
	III	355	393	359		III	417	459	423	III	385	416	392		
	SUMA	1840	1878	1844		SUMA	1724	1766	1730	SUMA	2118	2149	2125	KWIECIEŃ	
KWIECIEŃ		śniadania	obiady	kolacje	PAŹDZIER- NIK		śniadania	obiady	kolacje		śniadania	obiady	kolacje		
	I	813	813	813						I	948	948	948		
	II	524	524	524		I	866	866	866	II	538	538	538		
	III	309	354	325		II	548	548	548	III	435	470	454		
						III	359	409	377						
	SUMA	1646	1691	1662						SUMA	1921	1956	1940		
MAJ														MAJ	
						SUMA	1773	1823	1791						

		śniadania	obiady	kolacje	LISTOPAD		śniadania	obiady	kolacje		śniadania	obiady	kolacje	
	I	678	678	678		I	694	694	694	I	995	995	995	
	II	501	501	501		II	597	597	597	II	515	515	515	
	III	343	398	390		III	345	383	372	III	333	346	343	
	SUMA	1522	1577	1569		SUMA	1636	1674	1663	SUMA	1843	1856	1853	
CZERWIEC		śniadania	obiady	kolacje	GRUDZIEŃ		śniadania	obiady	kolacje	ODDZIAŁ	śniadania	obiady	kolacje	CZERWIEC
	I	681	681	681		I	828	824	824	I	782	782	782	
	II	424	424	424		II	485	485	485	II	552	552	552	
	III	272	305	278		III	332	373	343	III	400	409	409	
	SUMA	1377	1410	1383		SUMA	1645	1682	1652	SUMA	1734	1743	1743	

2. Prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu netto i brutto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta w Wojewódzkim Szpitalu Chorób Płuc w Wodzisławiu Śląskim.

Odpowiedź: Stawka wynosi 26,63 zł netto tj. 28,76 zł oraz dodatkowo ryczałtowa kwota wynikająca z waloryzacji wynagrodzenia - 4207,95 zł netto tj. 4 544,59 zł brutto doliczane miesięcznie do każdej faktury.

3. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że posiłki dostarczane będą do 3 oddziałów w Szpitalu?

Odpowiedź: Posiłki zamawiane dla 3 oddziałów szpitalnych dostarczane będą do wyznaczonego punktu odbioru - pomieszczenia kuchni. Dostarczane posiłki powinny być podzielone w naczyniach/ pojemnikach opisanych nazwą oddziału i ilością porcji wskazanych na dany oddział.

4. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na doliczenie marginesu +/- 15 min do godzin dostaw posiłków podanych w SWZ?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę. Jednak różnice te nie mogą jednak zaburzyć ustalonego harmonogramu dystrybucji posiłków na oddziały szpitalne

5. Proszę o zmianę w umowie zapisu §7 pkt. „Zmiany wejdą w życie po podpisaniu stosownego aneksu do umowy” na „Zmiany wejdą w życie ze skutkiem od dnia wejścia w życie przepisów zmieniających”.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

6. Proszę o doprecyzowanie w §5 pkt. 4 z jaką częstotliwością i co jaki czas „Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania wymazów ze sprzętu lub środków transportu i pojemników do przewozu żywności na koszt Wykonawcy”.

Odpowiedź: Zamawiający wykona przynajmniej dwa wymazy w okresie obowiązywania umowy.

7. Prosimy o określenie szacunkowej ilości osób w §1 pkt 1b.

Odpowiedź: Szacunkowa liczba posiłków całodziennych w okresie obowiązywania wynosi 35500.

8. Prosimy o doprecyzowanie w §2 pkt. 3 jakich szczegółowych informacji Zamawiający wymaga dotyczących zatrudnienia pracowników na umowę o pracę? Czy Zamawiającemu wystarczy oświadczenie Wykonawcy?

Odpowiedź: Stosownie do dyspozycji art. 95 ust. 1 ustawy Pzp zamawiający wymaga, aby wykonawca lub podwykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia zatrudniał pracowników na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, tzn. zamawiający wymaga aby niżej wymienione czynności w ramach realizacji umowy były wykonywane przez osoby zatrudnione na umowę o pracę. Najpóźniej w dniu podpisania umowy wykonawca dostarczy zamawiającemu kompletną Listę Pracowników przeznaczonych do realizacji zamówienia ze wskazaniem podstawy dysponowania tymi osobami, która stanowić będzie załącznik do umowy. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący przedmiot umowy wskazani w dostarczonej Liście Pracowników będą w okresie realizacji umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U. 2023 poz. 1465 z późn. zm.) oraz otrzymywać wynagrodzenie za pracę równe lub przekraczające równowartość wysokości wynagrodzenia minimalnego,

o którym mowa w ustawie z 10.10.2002 o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. 2020 r., poz. 2207 z późn. zm.). W trakcie realizacji umowy w przypadku zmiany osób zatrudnionych na umowę o pracę wykonawca zobowiązany jest aktualizować tę listę. W przypadku wątpliwości zamawiającego co do aktualności przekazanej zamawiającemu Listy Pracowników przeznaczonych do realizacji zamówienia, zatrudnionych na umowę o pracę, sposobu ich zatrudnienia, wykonawca zobowiązany jest na pierwsze żądanie zamawiającego przedłożyć zaktualizowaną listę osób zatrudnionych na umowę o pracę wraz z kopiami umów o pracę dla wskazanych osób. Informacje wrażliwe wynikające z przekazywanych dokumentów podlegające ochronie zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U z 2019 r. poz. 1781 z późn. zm.) winny być zanonimizowane.

9. Zgodnie z zapisem umowy - Zapłata wynagrodzenia odbywać się będzie w terminie do 60 dni od daty dostarczenia towaru wraz z fakturą, przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. Czy zamawiający rozumie przez to że wykonawca może wystawić fakturę po każdej dostawie z terminem płatności 60 dni.

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami §8 ust. 4 wzoru umowy - Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu faktur do zapłaty wraz z protokołem zawierającym zbiorcze zestawienie ilości wydanych posiłków, niezwłocznie po zakończonym okresie rozliczeniowym, który stanowi miesiąc kalendarzowy. Nie ma możliwości wystawienia faktury po każdej dostawie.

10. Ponadto Zamawiający wymaga przedłożenia aktualnej decyzji właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydaną na podstawie art. 65 ust. 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zatwierdzającą zakład wraz ze środkami transportu w zakresie przygotowania i przewozu posiłków objętych przedmiotem zamówienia. Proszę o rozdzielenie punktów w zakresie przedłożenie aktualnej decyzji osobno dla środków transportu (służą one do transportu posiłków a nie do produkcji) a osobno dla zakładu.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza przedłożenie oddzielnych dokumentów – dla zakładu i środków transportu.

11. Zwracam się z prośbą o zmianę załącznika nr 3 - projekt umowy w postępowaniu pt. „Usługa kompleksowego żywienia pacjentów WSCP im. dr Alojzego Pawelca w Wodzisławiu Śląskim”, w zakresie skrócenia terminu płatności faktury Obecny zapis: Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 60 dni od daty wystawienia faktury.

Propozycja zmiany: Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 14 dni od daty wystawienia faktury.

Skrócenie terminu zapłaty wynagrodzenia zwiększy grono potencjalnych Wykonawców, dla których termin płatności faktury, który jest proponowany może przeważać o podjęciu decyzji w zakresie wzięcia udziału w postępowaniu.

Odpowiedź: Zamawiający skracając termin płatności do 14 dni od daty otrzymania faktury.

12. 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. Żywności w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi 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.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

13. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet нефизиologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Dieta podstawowa, lekkostrawna i cukrzycowa. Pozostałe w miarę potrzeb.

14. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red.

Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

15. Wykonawca wnosi o modyfikację OPZ zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ oraz GIS w kwestii planowania produktów białkowych w trzech głównych posiłkach. Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania również pełnowartościowego białka pochodzenia roślinnego np. z suchych nasion roślin strączkowych.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

16. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

17. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

18. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa w OPZ?

Odpowiedź: Parówki mają mieć zawartość min. 70% mięsa w składzie (bez dodatku MOM). Pozostałe wędliny i kiełbasy w tym na ciepło powinny też zawierać minimum 70% mięsa w składzie. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie w produkcji mięsa garmazeryjnego.

19. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

20. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie OPZ zapisu określającego dni świąteczne. Jakie święta mają być uwzględniane w jadłospisach?

Odpowiedź: Weekendy, Wielkanoc, weekend majowy, Boże Narodzenie.

21. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

Odpowiedź: Zamawiający aktualizuje ww. wymagania.

22. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

a) w przypadku diety 3 posiłkowych
śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,

b) w przypadku diet 5-posiłkowych
śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

23. Wykonawca zwraca się z prośbą o ujednoczenie gramatury pieczywa do śniadania/kolacji opisanej w Załącznik 1 do OPZ Wymagania minimalnej gramatury produktów i potraw gotowych na 1 posiłek. Sugerujemy aby gramatura każdego z rodzaju pieczywa była stała i wynosiła 150 g.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

24. Czy Zamawiający wymaga planowania bułki 50 g 1 szt. do śniadania lub kolacji dla diety łatwostrawnej?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.

25. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wyklucza stosowanie wszystkich konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Wykluczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, znacznie ograniczy możliwości urozmaicenia jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający wyklucza potrawy typu pasztet salceson, dopuszcza warzywa konserwowe tj. papryki

konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego.

26. Prosimy Zamawiającego o ujednoczenie zapisów dot. terminu realizacji zamówienia. W sekcji 4.2.10 ogłoszenia o zamówieniu okres realizacji zamówienia wynosi 12 miesięcy, zaś w rozdziale 6 SWZ wynosi 18 miesięcy. We wzorze umowy w ogóle nie została wskazana długość umowy.

Odpowiedź: Okres realizacji zamówienie wynosi 18 miesięcy od daty zawarcia umowy.

27. 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.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

28. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

29. Zamawiający w Rozdziale 18 SWZ wprowadził następujące postanowienie:
„Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny”
Cena – 100%

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. certyfikat. W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie. Dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP daje Zamawiającemu potwierdzenie, że usługa będzie wykonywana przez firmę na wysokim poziomie przez wykwalifikowany personel.

Zmiana z :

1) Cena – 100%

Zmiana na:

1) Cena – 60%

2) Certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego – 40%

Punkty zostaną przyznane za:

Posiadanie i załączenie do oferty certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego - 40% (40 pkt)

Brak w ofercie certyfikatu – 0 pkt

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

30. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Szacunkowa wartość zamówienia wynosi 972 000 zł brutto.

31. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że dokumentem, o którym mowa w rozdz. 22 pkt 4 lit. d, potwierdzającym wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP jest certyfikat ISO 22000 wydany przez jednostkę akredytowaną, obejmujący zakres zgodny z przedmiotem zamówienia, tj. żywienie szpitalne.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza ww. dokument.

Z poważaniem