



„Kutnowski Szpital Samorządowy” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
99-300 Kutno ul. Kościuszki 52
tel. centr.24 38 80 200 tel./fax 24 38 80 201
e-mail: nzoz.kss@szpital.kutno.pl www.szpital.kutno.pl
REGON 100974785; NIP 7752631681

Kutno, dnia 06.07.2022 r.

WYJAŚNIENIA Nr 1 DO SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę żywienia pacjentów
Nr postępowania: **ZP/15/22**

„Kutnowski Szpital Samorządowy” Spółka z o.o., ul. Kościuszki 52, 99-300 Kutno, na podstawie art. 284 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2021, poz. 1129 tj. ze zm.), udziela odpowiedzi na następujące pytania:

1. Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ, Rozdział IV; pkt. 1 – Obiad, ppkt. a-d pisze:

„ (...) Obiad :

4 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w porcji + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + 3 różne i niezależne od siebie składniki warzywne (surowe lub po obróbce termicznej) + kompot,

2 razy zupa + II danie: składnik białkowy - mięso w postaci mielonej + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + 3 różne i niezależne od siebie składniki warzywne (surowe lub po obróbce termicznej) + kompot,

1 raz zupa + II danie: składnik białkowy- wątróbka + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki) + 3 różne i niezależne od siebie składniki warzywne (surowe lub po obróbce termicznej) + kompot,

1 raz zupa + II danie: składnik białkowy - filet z ryby w porcji + składnik węglowodanowy (ziemniaki) + 3 różne i niezależne od siebie składniki warzywne (surowe lub po obróbce termicznej) + kompot (...).”

Ponadto w zał. nr 9 do SWZ Zamawiający wskazał, iż gramatura surówki, sałatki, warzywa w postaci gotowanej (3 różne, niezależne od siebie składniki warzywne – surowe lub po obróbce termicznej) ma być min. 150g.

Prosimy o potwierdzenie, iż w/w przypadku gramatura warzyw do obiadu ma wynosić min. 150g łącznie tj. np. surówka wielowarzywna 50g, ogórek kiszony 50g, marchew gotowana 50g.

Zamawiający potwierdza.

2. Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności i Żywienia? Zamawiający w OPZ, zawarł informację, że należy wykluczyć z jadłospisu produkty suche strączkowe. Jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi by dla diety podstawowej stosować produkty ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

Zgodnie z zapisami opisu przedmiotu zamówienia, część II, pkt.3.

3. 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. Żywienia 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 ciągle nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

W chwili obecnej nie, ale w przyszłości nie wykluczamy rozwiązań optymalizujących ten proces.

4. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Zamawiający oczekuje jadłospisu dekadowego (10-dniowego).

5. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający będzie wprowadzał zmiany w jadłospisach w sytuacji gdy jadłospis nie będzie zgodny z SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ?

Również w takich sytuacjach.

6. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie zostanie zatwierdzony przez Zamawiającego w sytuacji gdy nie będzie zgodny z wymaganiami SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ?

Zamawiający potwierdza.

7. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z załącznika nr 2 do SWZ, rozdział III, pkt 7 "Dietetyk Zamawiającego jest uprawniony do wniesienia uwag i poprawek do wnoszenia uwag dowolnego i w każdym momencie (...)" oraz pkt. 10 „Zamawiający jest uprawniony do żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu”. Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. Zobowiązanie Wykonawcy do uwzględniania sugestii Zamawiającego w zakresie planowania potraw i produktów, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością w kalkulowaniu oszacowanego ryzyka w cenę usługi. Ponadto w załączniku nr 2, rozdział VII, pkt. 1, Zamawiający zawarł zapis, który jest sprzeczny z powyższymi: „Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodne ze wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego”.

Zamawiający podtrzymuje zapisy Opisu przedmiotu zamówienia, rozdział III, pkt 7.

8. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Zamawiający podtrzymuje zapisy zawarte w Opisie przedmiotu zamówienia - rozdział IV.

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

Zamawiający nie wymaga. W zastępstwie można zaplanować porcje fermentowanego produktu mlecznego (kefir, jogurt naturalny).

10. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku tylko w celu zwiększenia wartości energetycznej i odżywczej diety płynnej bogato białkowej.

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

Zamawiający modyfikuje zapis w Załączniku Nr 2 do SWZ w rozdziale III, pkt 6 dodając sprecyzowanie odnośnie wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w następujący sposób:

„Zamawiający wymaga, aby średnia wartość energetyczna w ciągu jadłospisu dekadowego wynosiła około 2200 kcal, a posiłki zawierać muszą średnio około 80 g białka, 75 g tłuszczu i 300 g węglowodanów. Dopuszczalny zakres odchylenia wynosi +/- 10 %.”

12. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Uzasadnienie: 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.

Zamawiający nie wyraża zgody na zaproponowane rozwiązanie, Wymagania zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę zostały szczegółowo określone w SWZ oraz Załączniku Nr 8 do SWZ.

13. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: **„Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”**

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.

14. 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.

Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.

15. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania dla usługi darmowego elektronicznego systemu zamawiania posiłków? Wykonawca proponuje bezpłatne udostępnienie platformy informatycznej, która pozwoli na zdalne zgłaszanie ilości żywności przez każdy z oddziałów Zamawiającego. Takie rozwiązanie pozwoli na uproszczenie i przyspieszenie procesu zamawiania posiłków i zgłaszania korekt obu stronom.

W chwili obecnej nie, ale w przyszłości nie wykluczamy rozwiązań optymalizujących ten proces.

16. Prosimy o potwierdzenie, że w paragrafie 5 wzoru umowy Zamawiający określa iż wartość przedmiotu zamówienia nie zostanie ograniczona o więcej niż o 30% w stosunku do przedmiotu zamówienia określonego w postępowaniu. Określenie minimalnej wartości zamówienia na mniej niż 70% jest niezgodne z praktyką w zamówieniach publicznych a aktualne orzecznictwo wprost wskazuje, że Zamawiający przekraczający ten próg przedstawiają przedmiot zamówienia w sposób nieprecyzyjny a tym samym niezgodny z ustawą.

Zgodnie z zapisami SWZ i projektem umowy

17. Prosimy o potwierdzenie, że koszty przeglądów/serwisów/napraw/kontroli UDT używanych przez wykonawcę wind są po stronie Zamawiającego.

Koszty są po stronie Zamawiającego.

18. Prosimy o potwierdzenie, że koszt naprawy niesprawnej wentylacji kuchni leży po stronie Zamawiającego.

Ewentualne koszty naprawy niesprawnej wentylacji kuchni leżą po stronie Najemcy

19. Prosimy o wskazanie miesięcznych kosztów mediów za styczeń, luty i marzec 2022 z podziałem na poszczególne media.

styczeń 2022

- koszty pobranej energii elektrycznej – 6 978,14 zł brutto

- koszty ogrzewania CO – 4 236,32 zł brutto

- koszty pobranej wody ciepłej – 1 761,10 zł brutto
- koszty pobranej wody zimnej – 498,64 zł brutto
- koszty odprowadzenia ścieków – 498,64 zł brutto
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych – 270,00 zł brutto

luty 2022

- koszty pobranej energii elektrycznej – 6 923,81 zł brutto
- koszty ogrzewania CO – 2 917,38 zł brutto
- koszty pobranej wody ciepłej – 1 417,50 zł brutto
- koszty pobranej wody zimnej – 177,75 zł brutto
- koszty odprowadzenia ścieków – 216,08 zł brutto
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych – 270,00 zł brutto

marzec 2022

- koszty pobranej energii elektrycznej – 1 401,91 zł brutto
- koszty ogrzewania CO – 3 346,41 zł brutto
- koszty pobranej wody ciepłej – 2 225,95 zł brutto
- koszty pobranej wody zimnej – 651,74 zł brutto
- koszty odprowadzenia ścieków – 792,28 zł brutto
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych – 270,00 zł brutto

20. Czy Zamawiający gwarantuje niezmiennosc cen mediów w okresie realizacji umowy? Jeśli nie prosimy o informację na jakich zasadach i jak często Zamawiający będzie dokonywał ewentualnych zmian.

Zgodnie z zapisami projektu umowy

21. Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku zmiany cen mediów o więcej niż 10% Zamawiający zagwarantuje możliwość waloryzacji stawki osobodnia. W przeciwnym wypadku Wykonawcy będą zmuszeni wliczyć ewentualne koszty wzrostu cen mediów w stawkę osobodnia od początku realizacji umowy co może wpłynąć na podwyższenie kosztów usługi.

Zamawiający nie potwierdza.

22. Czy Zamawiający dopuszcza zastosowanie naczyń innych niż porcelanowych?

W przypadku pacjentów zarażonych oraz pacjentów diagnostycznych Zamawiający dopuszcza podawanie posiłków w naczyniach jednorazowych. W przypadku pozostałych pacjentów Zamawiający nie dopuszcza zastosowania innych naczyń.

23. Czy soki owocowe i wielowarzywne mogą być rozlewane pacjentom do kubeczków jednorazowych?

Zamawiający wyraża zgodę.

24. Czy do śniadania zamiast zupy mlecznych 2x w dekadzie mogą zamiennie być podawane napoje fermentacyjne (jogurty, maślanki, kefir)?

Zamawiający wyraża zgodę. Zamawiający modyfikuje zapis w Załączniku Nr 2 do SWZ, rozdział IV, pkt 1, ppkt 1 a) oraz ppkt 2 a) w następujący sposób:

„ zupa mleczna; w ciągu dekady należy zamiennie podać 2 razy napój fermentacyjny (jogurt naturalny/maślanka/ kefir)”.

25. Czy może być podawana do śniadania i kolacji bułka pszenna z ziarnami lub grahamka?

Zamawiający wyraża zgodę.

26. Czy dla diety podstawowej dopuszczalne są tylko wędliny o zawartości mięsa 80%?

Zamawiający potwierdza, dopuszczalne są wędliny o minimalnej zawartości mięsa 80 %.

27. Czy Zamawiający dopuści wędliny o zawartości mięsa 60%?

Zamawiający nie wyraża zgody.

28. Czy Zamawiający dopuści zmniejszenie gramatury dodatków warzywnych do śniadania i kolacji do 50g.
Zamawiający nie wyraża zgody.
29. Z uwagi na dynamicznie zmieniającą się sytuację na rynku spożywczym i wysokie wymagania Zamawiającego względem jadłospisów w celu zabezpieczenia środków na realizację umowy wnosimy o wprowadzenie zapisów umożliwiających kwartalną waloryzację o wzrost wskaźnika cen towarów i usług GUS. Pragniemy zaznaczyć, że w przypadku braku akceptacji Wykonawca zmuszony jest wliczyć szacunkowy, prognozowany wzrost stawki od początku realizacji umowy.
Zgodnie z zapisami projektu umowy.
30. Prosimy o dołączenie wykazu sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia.
Zgodnie z Załącznikiem Nr 1 do umowy dzierżawy wyposażenia.
31. Prosimy o udostępnienie średniomiesięcznych ilości żywionych z ostatnich 12 m- cy.
Średniomiesięczna ilość żywionych z ostatnich 12 miesięcy wynosi 5 701, ze względu na to, iż „KSS” Sp. z o.o. był Szpitalem Covidowym. Obecnie średniomiesięczna ilość żywionych wynosi ponad 6 000.
32. Prosimy o potwierdzenie, że do dystrybucji posiłków stosowane będą wózki kelnerskie Wykonawcy.
Do dystrybucji posiłków stosowane będą wózki transportowe lub bemarowe Wykonawcy.
33. Prosimy o informację czy Zamawiający planuje zamknięcie oddziałów w trakcie realizacji zamówienia, jeśli tak to jak wpłyną na ilości pacjentów?
Na chwilę obecną Zamawiający nie planuje zamknięcia oddziałów.
34. Prosimy o informację czy kuchnia wymaga remontów lub napraw?
**Wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków
Utrzymanie pomieszczeń w należyłym stanie technicznym leży po stronie obecnego Wykonawcy.**

Podpisał:

„Kutnowski Szpital Samorządowy” Sp. z o.o.
Prezes Zarządu
Artur Gur

Do wiadomości

Wyjaśnienia zostają umieszczone
na stronie internetowej prowadzonego postępowania