

Nr sprawy **20/2024/PN**

Bydgoszcz 12.07.2024 r.

strona internetowa prowadzonego postępowania

WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na:
**ŚWIADCZENIE USŁUG CAŁODOBOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW W OPARCIU O WYNAJĘTE
POMIESZCZENIA KUCHNI WRAZ Z ICH WYPOSAŻENIEM**

Na podstawie art. 135 ust. 2 i 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 – dalej „Pzp”) w odpowiedzi na wnioski o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, Zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

Pytanie nr 1

Czy na obecnego Wykonawcę zostały nałożone kary umowne z tytułu nieprawidłowego wykonywania usługi żywienia?

Odpowiedź: Tak, na obecnego Wykonawcę zostały nałożone kary umowne z tytułu nieprawidłowego wykonywania usługi żywienia.

Pytanie nr 2

Proszę o padanie godzin pracy Dietetyka Zamawiającego?

Odpowiedź: Od poniedziałku do piątku, w dni robocze w godzinach od 7.⁰⁰-14.³⁵.

Pytanie nr 3

Odnosząc się do punktu: „Wykonawca zobowiązany jest skierować do realizacji usługi dietetyka oraz szefa kuchni, którzy będą obecni w miejscu realizacji usługi- w siedzibie Zamawiającego- we wszystkie dni robocze w godzinach pracy Dietetyka Zamawiającego”, co w sytuacjach losowych: choroba, pogrzeb, urlop? Czy wykonawca wyraża zgodę na obecność w tych sytuacjach jednego z pracowników na tych stanowiskach?

Odpowiedź: Nie. Zamawiający nie wyraża zgody. Wykonawca musi we własnym zakresie zapewnić zastępstwo na w/w stanowiskach.

Pytanie nr 4

Czy Zamawiający na czas remontu kuchni(6 tygodni) przewiduje udostępnić pomieszczenia gdzie nastąpi rozładunek przetransportowanego jedzenia?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający na czas remontu kuchni nie przewiduje udostępnić pomieszczeń.

Pytanie nr 5

Czy Zamawiający na czas remontu kuchni (6 tygodni) przewiduje udostępnić pomieszczenia do zmywania naczyń stołowych, gdzie można tymczasowo wyposażyć zmywalnię?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający na czas remontu kuchni nie przewiduje udostępnić pomieszczeń.

Pytanie nr 6

Czy na czas remontu kuchni(6 tygodni) Zamawiający przewiduje pomieszczenie, gdzie Wykonawca może między posiłkami przetrzymywać wózki bemarowe?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający na czas remontu kuchni nie przewiduje udostępnić pomieszczeń.

Pytanie nr 7

Proszę o podanie danych pracownika Zamawiającego, która ma uprawnienia do przeprowadzanie audytów wewnętrznych procedur HACCP.

Odpowiedź: Kontrolę ze strony Szpitala nad prawidłowością żywienia pacjentów sprawować będzie Zespół Dietetyków przy pomocy m.in. Specjalisty ds. Epidemiologii, Pielęgniarek Oddziałowych/ Koordynujących oraz innych pracowników bezpośrednio współpracujących z pacjentem podczas dystrybucji posiłków.

Pytanie nr 8

Czy Wykonawca ma zapewnioną osobną windę na przewóz żywności na oddziały, która zapewni dostarczenie posiłku na czas?

Odpowiedź: Wykonawca dysponuje 3 windami z czego 2 są do użytku ogólnego.

Pytanie nr 9

Jeżeli opóźnienie posiłku będzie uzależnione od problemów technicznych związanych z windami, czy na Wykonawcę będzie nałożona kara ?

Odpowiedź: W przypadku problemów technicznych związanych z windami, na Wykonawcę nie zostanie nałożona kara.

Pytanie nr 10

Czy pracownicy dystrybucji mają pierwszeństwo w dostępności wind w trakcie rozwożenia posiłków do pacjentów? Jeżeli tak to jak Wykonawca ma zarządzać w sytuacji, gdy w dwóch windach są pacjenci i ich opiekunowie, którzy nie chcą ustąpić pierwszeństwa pracownikom dystrybucji?

Odpowiedź: Windy są ogólnodostępne, pierwszeństwo ma zawsze pacjent.

Pytanie nr 11

Czy winda do przewożenia żywności jest też windą do przewożenia odpadów? Jeżeli tak to w jakich godzinach przewożone są odpady? Czy jest zachowana separacja czasowa?

Odpowiedź: Separacja czasowa jest zachowana, orientacyjne godziny przewożenia odpadów to: 7/13/21 oraz incydentalnie w razie potrzeby.

Pytanie nr 12

Czy w przypadku opóźnionych dostaw pieczywa, co wiąże się z opóźnionym wyjazdem śniadań będzie nałożona kara na Wykonawcy za nieprzestrzeganie ustalonych godzin dostarczenia posiłków?

Odpowiedź: Tak, za nieprzestrzeganie ustalonych godzin dostarczenia posiłków Zamawiający będzie nakładał kary na Wykonawcę.

Pytanie nr 13

Czy w przypadku udokumentowania przez Zamawiającego nie odpowiedniej ilości naczyń, nieprawidłowej jakości usług, będzie nałożona kara, gdy Wykonawca usunie nieprawidłowość w ciągu 45 minut?

Odpowiedź: Tak, na Wykonawcę zostanie nałożona kara przez Zamawiającego. Wykonawca zgodnie z OPZ musi dysponować odpowiednią ilością naczyń.

Pytanie nr 14

Gdy w sytuacjach losowych (choroba, wypadek itp.) jeden z pracowników dystrybucji nie stawi się do pracy i w gotowość pozostaną 3 bemaary po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego będzie nałożona kara?

Odpowiedź: Tak, na Wykonawcę będzie nałożona kara. Wykonawca ma obowiązek zapewnić ciągłość żywienia opisana w OPZ z odpowiednio opisana ilością bemaarów.



Pytanie nr 15

Czy Zamawiający wyraża zgodę , aby w dni świąteczne, gdzie pacjentów żywionych jest poniżej 50 osób były do dyspozycji dwa wózki bemarowe?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody, aby w dni świąteczne do dystrybucji posiłków na oddziały, były do dyspozycji tylko 2 wózki bemarowe.

Pytanie nr 16

Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby w dni świąteczne(Boże Narodzenie, Wielkanoc) czas pracy pracownika na kuchni mlecznej skrócić do godziny 15:00.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 17

Czy na terenie szpitala są inne punktu gastronomiczne (bufet, firmy cateringowe)dowożące posiłki dla pacjentów lub personelu?

Odpowiedź: Na terenie szpitala nie ma innych punktów gastronomicznych poza restauracją „ Bistro Uzdrowisko”. Dowożone posiłki dla personelu są na ich osobiste zamówienie.

Pytanie nr 18

Obsługa dodatkowych 15 zleceń Zamawiającego, o jakiej kwocie netto jest mowa w ramach całego przetargu za zrealizowaną usługę?

Odpowiedź: Zamawiający szacuje koszt ok.15 000 zł netto.

Pytanie nr 19

Jak często poprzedni Wykonawca wymieniał czajniki bezprzewodowe na kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź: Wymiany dokonywał Wykonawca we własnym zakresie, następowała w razie potrzeby, po ustercie.

Pytanie nr 20

Czy Zamawiający wyraża zgodę , aby sprzęt w kuchenkach oddziałowych (czajniki, podgrzewacze do butelek, lodówki, kuchenki mikrofalowe) były utrzymywane w czystości przez firmę sprząającą, a nie firmę związaną bezpośrednio z żywieniem?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 21

Jaki jest koszt w ciągu całego przetargu utrzymania ciągłości w dostawie i obrocie butelek szklanych o pojemności 100-150 ml i 250 ml?

Odpowiedź: Średni koszt zakupu opisanych w OPZ butelek to 33 000 zł netto.

Pytanie nr 22

Jakiej dokumentacji wymaga Zamawiający związanej z programem „ Dobry posiłek w szpitalu”?

Odpowiedź: Wykonawca ma dostosować całą dokumentację, zgodnie z obowiązującymi i na bieżąco uaktualnianymi aktami prawnym regulującymi zasady w/w programu pilotażowego (m.in. jadłospis dekadowy i codzienny szczegółowo rozpisany wg wymogów programu min. : wartości odżywcze, gramatura, sposób obróbki termicznej, produkty dozwolone i przeciwwskazane odpowiednio planowane w poszczególnych jednostkach chorobowych).

Pytanie nr 23

Proszę o doprecyzowanie zapisu załącznik nr 3 do SWZ punkt 25 strona 6. W jaki sposób Wykonawca ma zapewnić ciągłość żywienia pracowników, opiekunów, pacjentów poprzez dystrybuowanie co najmniej 2 razy dziennie posiłków serwowanych na zimno i ciepło oraz produktów spożywczych na oddziałach szpitalnych z wykorzystaniem wózków kelnerskich? Czy ciepły posiłek ma być wydawany na wózku kelnerskim?

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami, załącznik nr 3 do SWZ punkt 25 strona 6.



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

Pytanie nr 24

Do jadłospisu dziennego Wykonawca musi zapewnić dodatkowo codziennie:

- wędlina 1 gatunek 20 g, inny niż w jadłospisie codziennym, w ilości min. 20 g na pacjenta,
- ser żółty 1 gatunek w ilości min. 20 g na pacjenta lub ser kremowy naturalny i /lub smakowy w ilości min. 1 sztuka na pacjenta, o gramaturze min. 17g,
- płatki śniadaniowe, minimum 1 rodzaj , w ilości min. 20 g na pacjenta,
- mleko świeże spożywcze przegotowane o zawartości 2% tłuszczu, w ilości minimum 150 ml na pacjenta, -dżem o zawartości min. 40% owoców, w różnych smakach, 1 rodzaj lub prażone jabłko lub powidła śliwkowe, w ilości minimum 30 g na pacjenta lub naturalny miód pszczeły w opakowaniu jednorazowym, minimum 25 g, inny rodzaj niż w jadłospisie codziennym, niepowtarzający się co 2 dni.
- warzywa sezonowe, krojone w plasterki/ćwiartki/paseczki, be skórki i gniazd nasiennych, min.1 rodzaj dla każdej z w/w diet , inny niż w jadłospisie codziennym, w ilości 30 g na pacjenta.

Czy to są produkty do wyboru przez pacjenta, aby mógł zamienić produkty z jadłospisu dziennego ,czy z obowiązkiem ich wydania w całości ?

Odpowiedź: Jest to dodatkowy wybór dla pacjenta, poza porcją wydaną zgodnie z jadłospisem codziennym przez osobę dystrybuującą posiłki.

Pytanie nr 25

Proszę wymienić jakie produkty spożywcze Zamawiający ma możliwość zamówić bez ponoszenia kosztów dla diet w cukrzycy, mukowiscydozie. Informacja jest niezbędna do odpowiedniej kalkulacji wymienionych diet.

Odpowiedź: Produkty spożywcze wchodzące w skład zamówienia będą uzgadniane z Wykonawcą i zamawiane w razie potrzeb z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca będzie korzystał z produktów opisanych w Załącznik nr 3.1 do OPZ.

Pytanie nr 26

Proszę o odstąpienie od zapisu : Przez cały okres trwania umowy Wykonawca ma obowiązek wydawać pacjentom na diecie ogólnej, łatwostrawnej, przetartej do posiłków pieczywo posmarowane masłem”, wiele dzieci (pacjentów) woli pieczywo bez masła. Rozwiązaniem jest podawanie masła osobno.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 27

Czy zamawiający dopuszcza, aby pracownicy kuchni w ramach odzieży ochronnej mieli czarną spódniczkę, bądź czarne spodnie?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuszcza inny kolor spodni i spódniczki, pozostałe elementy stroju mają być jednakowe dla wszystkich pracowników opisany w OPZ.

Pytanie nr 28

Czy lodówki na kuchenkach oddziałowych będą nadal wykorzystywane przez personel medyczny, kto odpowiada za identyfikowanie ich żywności i kontrolę nad przeterminowanymi produktami, które należąca do pracowników szpitala?

Odpowiedź: Za lodówki mieszczące się w kuchenkach oddziałowych w całości odpowiada Wykonawca.

Pytanie nr 29

Proszę o informację, czy Wykonawca ma obowiązek reakcji na każdą zachciankę żywieniową pacjentów na dietach indywidualnych? Jeśli tak to jak te diety będą rozliczane?

Odpowiedź: Wykonawca ma obowiązek realizować każdą dietę łącznie z dietą indywidualną, zleconą przez lekarza. Dieta jest sposobem leczenia, a nie zachcianką żywieniową.

Pytanie nr 30

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wcześniejsze przygotowanie półfabrykatów do potraw wymagających wcześniejszego przygotowania wynikającego z receptury, czasochłonności potrawy, czy wymogu ich wychłodzenia? np. zamarynowanie mięsa, smażenie naleśników, przygotowanie półproduktów np. do sałatek, które są wydawane do śniadań?



Odpowiedź: Zamawiając nie wyraża zgody na wcześniejsze przygotowanie półfabrykatów do potraw.

Pytanie nr 31

Załącznik nr 3 do SWZ punkt 17 strona 5. W jaki drobny sprzęt Wykonawca ma wyposażyć kuchenki oddziałowe poza słomkami i kubeczkami, proszę wymienić.

Odpowiedź: Inny drobny sprzęt na zamówienie Zamawiającego według odrębnych ustaleń stron min. np.: blender ręczny, który będzie stanowił własność Wykonawcy oraz naczynia jednorazowego użytku (talerzyki, sztućce).

Pytanie nr 32

Czy Wykonawca ma wyposażyć wszystkie kuchenki oddziałowe w czajniki bezprzewodowe? Ile jest kuchenek oddziałowych?

Odpowiedź: TAK. Wykonawca ma zapewnić w kuchenkach oddziałowych czajniki bezprzewodowe. Zamawiający dysponuje 9 kuchenkami oddziałowymi.

Pytanie nr 33

Czy Wykonawca ma wyposażyć wszystkie kuchenki oddziałowe w wagi elektroniczne co do 1g? Ile jest takich kuchenek?

Odpowiedź: NIE. Wykonawca ma zapewnić tylko 4 wagi elektroniczne co do 1 g.

Pytanie nr 34

Z danych od obecnego Wykonawcy wynika, że na terenie szpitala funkcjonują inne firmy cateringowe u których można zakupić posiłki serwowane na zimno i na gorąco. Proszę o usunięcie zapisu z załącznika nr 3 do SWZ strona 6 punkt 25 dotyczący dystrybuowania posiłków dla pracowników i opiekunów pacjentów. Generuje to dodatkowe koszty dla Wykonawcy :personel, dodatkowy terminal, kasa fiskalna przenośna.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga od Wykonawcy dystrybucji posiłków zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ, strona 6, punkt 25.

Pytanie nr 35

Ile dziennie jest diet indywidualnych/specjalistycznych , których porcjowanie posiłków odbywa się na kuchni ogólnej pod nadzorem dietetyka Wykonawcy? Proszę o podanie średniej ilości z rozbiciem na posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek ,I kolacja, II kolacja.

Odpowiedź: Dzienna ilość diet indywidualnych/specjalistycznych nie jest ilością stałą, średnio diet indywidualnych/specjalistycznych jest ok 60.

Pytanie nr 36

Czy Zamawiający w dni wolne od pracy (weekendy, święta) ma pracowników dostępnych na miejscu, którzy są zobowiązani do konsultacji szczegółowych wymagań dietetycznych? Proszę o podanie danych do osób z którymi można się kontaktować w przypadku nagłego przyjęcia pacjenta takimi wymaganiami. Załącznik nr 3 do SWZ strona 12 punkt 5.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ, załącznik nr 3 do SWZ, strona 12 punkt 5.

Pytanie nr 37

Proszę o usunięcie wpisu by w jadłospisie dekadowym dodatki białkowe i warzywne nie mogły się powtarzać przez 10 dni. Trudno jest rozplanować 10 różnych rodzajów warzyw jako dodatek do śniadań lub kolacji.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 38

Czy zamawiający może określić jaką kwotę chce przeznaczyć na żywienie pacjentów?

Odpowiedź: Na realizację zamówienia Zamawiający przeznaczył kwotę 8 155 556,73 zł brutto.



Pytanie nr 39

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 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. Ponadto Zamawiający w paragrafie 12 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje, że zgodnie z § 12 ust. 6 projektu umowy każda ze stron rozwiązać umowę z zachowaniem 4-miesięcznego okresu wypowiedzenia. Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.

Pytanie nr 40

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

Odpowiedź: Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy PZP Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi lub roboty budowlane wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 kodeksu pracy. Czynności dietetyka, szefa kuchni oraz kucharzy, o czym mowa w § 4 ust. 1 projektu umowy, polegają na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 kodeksu pracy, a zatem Zamawiający nie może dopuścić do realizacji tych czynności na podstawie innej niż stosunek pracy (np. na podstawie umowy zlecenia), ponieważ stanowiłoby to naruszenie art. 95 ust. 1 PZP.

Pytanie nr 41

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że uzna za spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) należycie wykonał lub wykonuje co najmniej 2 usługi trwające w sposób ciągły, polegające na kompleksowej usłudze zbiorowego żywienia hospitalizowanych pacjentów, w tym pacjentów na oddziałach dziecięcych, w zakresie prowadzenia kuchni ogólnej, kuchni mlecznej, w tym przygotowywania mieszanek mlecznych dla niemowląt i małych dzieci do 3 roku życia przy średniej dziennej ilości wydawanych posiłków minimum 200 szt., o wartości nie mniejszej niż 3 000 000 zł brutto każde zamówienie. okresie nie dłuższym niż 12 miesięcy?



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

Odpowiedź: NIE. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 42

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: W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega 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. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany. Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 50%.

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje, że możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w art. 439 PZP została przewidziana w § 3 ust. 8-11 projektu umowy. Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.

Pytanie nr 43

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 25% 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę § 7 ust. 6 projektu umowy.

Pytanie nr 44

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §7 projektu umowy. 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. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 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.



Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wysokości kar umownych, o których mowa w § 7 projektu umowy, bowiem nie są one rażąco wygórowane.

Pytanie nr 45

Zamawiający w §1 ust. 5 ograniczył realizacji umowy do 50% ilości określonej w załączniku 2.1 – 2.3 do umowy. Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp:

„Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać:

[...]

4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

Należy podnieść, że komentowany przepis nie daje Zamawiającemu nieograniczonej swobody w określeniu minimalnego progu wykonania umowy.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 50 % wielkości umowy i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp. Zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, 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 produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku 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 takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia.

W związku z powyższym modyfikację projektu umowy i zmianę zapisu na:

Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w zakresie co najmniej 80% ilości określonej w Załączniku nr 2.1 – 2.3 do umowy, przy czym Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnego zakresu przedmiotu umowy.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę treści § 1 ust. 5 projektu umowy.

Pytanie nr 46

Wnosimy o zmianę zapisów dotyczących waloryzacji wynagrodzenia w przypadku zmiany ceny produktów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia o 20%. Przy aktualnym poziomie inflacji, która wynosi około 1% taki zapis prowadzi w rzeczywistości do uniemożliwienia waloryzacji wynagrodzenia.

Wnosimy więc o modyfikację wzoru umowy §3 ust. 8 w tym zakresie i wprowadzenie zapisu:

W przypadku zmiany ceny produktów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia o 1% w stosunku do cen netto zaoferowanych przez Wykonawcę w ofercie, każda ze Stron umowy może żądać zmiany wynagrodzenia określonego w ust. 1. Z żądaniem zmiany wynagrodzenia Strona może wystąpić począwszy od pierwszego dnia miesiąca kalendarzowego następującego po miesiącu,



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

w którym nastąpiła zmiana ceny produktów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, o której mowa wyżej.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę treści § 3 ust. 8 projektu umowy.

Pytanie nr 47

Zamawiający w OPZ ust. 10 pisze

Zamawiający wymaga, aby czas dostarczania posiłków z kuchni zapasowej, wskazanej przez Wykonawcę w pkt. 4 Formularza oferty – stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ nie był dłuższy niż 90 minut. Ze względu na nowoczesne rozwiązania transportowe posiłków raz większą konkretyzacja w składaniu ofert wnosimy o zwiększenie czasu dostarczania posiłków z kuchni zapasowej do 120 minut. Przyszły Wykonawca musi wywiązywać się z zapisów umowy, nie zależnie od odległości kuchni zastępczej Zgodnie z art. 16 pkt 1 3 Pzp: "Zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców, przejrzysty i proporcjonalny". Jak wskazuje się w literaturze: "Naruszenie zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców może odnosić się właściwie do każdego elementu postępowania, wszędzie tam, gdzie następuje różnicowanie szans wykonawców nie tylko w możliwości uzyskania zamówienia, lecz również w możliwości złożenia korzystniejszej oferty. Należy pamiętać, że zamawiający powinien traktować wszystkich wykonawców na równych zasadach, wymagając realizacji zamówienia według tych samych reguł bez różnicowania ich sytuacji np. ze względu na cechy tych wykonawców. (tak w: Gawrońska Baran Andrzej, Komentarz Prawo zamówień publiczny komentarz aktualizowany, art. 16 LEX) W ocenie Wykonawcy niewątpliwie powyższe postanowienia Opisu Przedmiotu Zamówienia naruszają zasadę zapewnienia przez Zamawiającego zachowania uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców poprzez premiowanie (preferowanie) wykonawców lokalnych posiadających kuchnię zastępczą w bliskiej odległości od siedziby. Zamawiającego i jednocześnie dyskryminację pozostałych wykonawców. Dodatkowo zastrzeżenie to jest nieproporcjonalne wartości i celów postępowania.

Odpowiedź: Nie. Zamawiający nie wyraża zgody i podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 48

Wnosimy o doprecyzowanie 7. pkt., Załącznik nr 3 do SWZ i uwzględnienie obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń 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.

Odpowiedź: Zamawiający OPZ oparł na aktualnie obowiązujących książkach, publikacjach i aktach prawnych obowiązujących w żywieniu i wymaga ich stosowania.

Pytanie nr 49

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia 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 półmięsny, 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych.



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

Pytanie nr 50

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 nie wyraża zgody.

Pytanie nr 51

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych produktów typu pierogi, knedle, makaron zacierka itp. celem urozmaicenia żywienia?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie gotowych produktów.

Pytanie nr 52

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%.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w jadłospisach okresowych 14-dniowych, obowiązuje rozliczenie jadłospisów dekadowych - 10 dniowych, dopuszcza się w tym okresie odchylenie max + -10%.

Pytanie nr 53

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SIWZ ?

Odpowiedź: Jadłospis dekadowy musi być każdorazowo zaakceptowany przez Zamawiającego.

Pytanie nr 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. 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 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 nie wyraża zgody.

Pytanie nr 55

Wnosimy o wykreślenie 27. pkt. Informacje Uzupelniające, Załącznik nr 3 do SWZ, dotyczącego degustacji potraw dla diety lekkostrawnej i ogólnej przez dietetyka. Codzienne przygotowywanie dodatkowych porcji posiłków celem jedynie degustacji przyczynia się do zbędnego marnotrawstwa żywności. Sugerujemy ograniczyć degustacje jedynie do wybranych, nowo wprowadzonych dań obiadowych.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 56

Zamawiający na podstawie 30. pkt. Informacje Uzupelniające, Załącznik nr 3 do SWZ, wymaga przedstawienia receptur wykonywanych dań z podaniem wartości odżywczych dla każdej diety ogólnej, łatwo strawnej, bogato białkowej, cukrzycowej. Wnosimy o modyfikacje zapisu i wartość odżywczą diet



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

umieszczać w przesyłanych jadłospisach do dietyka nadzorującego umowę. Natomiast receptury dań przedstawić w formie online lub za pomocą „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę wraz z ich składem. Bazując na doświadczeniu przedstawiając zarówno kaloryczność jak i receptury dań z całą pewnością spowoduje, że plik będzie nieczytelny, niemożliwy do przeanalizowania.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 57

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający na podstawie 30. pkt. Informacje Uzupełniające, Załącznik nr 3 do SWZ, wymaga ograniczenie się do planowania w całym roku 20 rodzajów zup, 20 rodzajów II dania, 20 rodzajów surówek/sałatek itp.? Prosimy o wykreślenie wymienionych w punkcie ograniczeń dotyczących ilości rodzajów planowanych dań ze względu na fakt, że zapis ten niesie ryzyko uszczerbienia asortymentu oferowanych dań przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 58

Ze względu na zobowiązanie Wykonawcy do realizowania usługi zgodnie z zaleceniami IŻŻ na podstawie 7. i 8. pkt. Załącznik nr 3 do SWZ, prosimy o modyfikacje obowiązującej nomenklatury diet w Załączniku nr 3.2. do OPZ i wykreślenie tych diet, które nie figurują w literaturze żywienia zbiorowego (Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ,), a także nie są wyszczególnione przez Instytut Żywności i Żywienia.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 59

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że na podstawie 6. pkt. Kuchnia Ogólna, Załącznik nr 3 do SWZ, pacjent na diecie podstawowej będzie miał dodatkowo opcje dobrania do I śniadania i I kolacji do menu z jadłospisu, innych produktów typu: wędlina 1 gatunek (inna niż przy posiłku), ser żółty 1 gatunek lub ser kremowy topiony naturalny i/ub smakowy, płatki zbożowe, mleko świeże spożywcze przegotowane o zawartości 2 % tłuszczu, dżem o zawartości min. 40 % różne smaki, 1 rodzaj lub powidła śliwkowe lub jabłka prażone lub naturalny pszczeli miód, warzywa sezonowe b/s min 1 rodzaj (inny niż przy posiłku)? Prezentowane wyżej dodatki typu ser żółty, topiony, powidło śliwkowe dozwolone są tylko na diecie podstawowej.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 60

Wnosimy o odejście od zapisu 6. pkt. Kuchnia Ogólna, Załącznik nr 3, w którym pacjent w przypadku I śniadania I kolacji ma wybór dobrania do menu z jadłospisu innych produktów. Przedstawione realizowanie usługi uniemożliwia ponoszenie przez Wykonawcę odpowiedzialności za zapewnienie zbilansowanej diety zgodnie z zaleceniami IŻŻ w kontekście wartości odżywczej i kalorycznej, ze względu na fakt, że Pacjent poprzez dobór dodatkowych produktów ma znaczący wpływ na swoje żywienie - wartość energetyczną posiłków i odżywczą.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 61

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że na podstawie 6. pkt. Kuchnia Ogólna, Załącznik nr 3 do SWZ, pacjent będzie miał wybór dodatkowo jednego produktu spośród następujących propozycji: wędlina 1 gatunek (inna niż przy posiłku), ser żółty 1 gatunek lub ser kremowy topiony naturalny i / lub smakowy, płatki zbożowe , mleko świeże spożywcze przegotowane o zawartości 2 % tłuszczu, dżem o zawartości min. 40 % różne smaki, 1 rodzaj lub powidła śliwkowe lub jabłka prażone lub naturalny pszczeli miód, warzywa sezonowe b/s min 1 rodzaj (inny niż przy posiłku)?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.



Pytanie nr 62

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów instant typu kisiel, galaretka, budyń w celu urozmaicenia?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie produktów instant.

Pytanie nr 63

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco: śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zamawiający nie planuje 3 posiłków dla pacjenta

Pytanie nr 64

Zamawiający w 11. pkt. Kuchnia Ogólna, I Zasady przygotowywania posiłków, Załącznik nr 3, zakazał używania produktów konserwowych. Czy tym samym Zamawiający nie wyraża planowania kukurydzy, groszku i ogórka konserwowego niezbędnego do przygotowywania dań np. sałatki jarzynowej?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na produkty konserwowe.

Pytanie nr 65

Wnosimy o dopuszczenie planowania paprykarza szczecińskiego jako produktu konserwowego, ze względu na fakt, że jest on źródłem kwasów omega 3 i 6 ze względu na podaż ryby.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na produkty konserwowe.

Pytanie nr 66

Wnosimy o modyfikacje 13. pkt. Kuchnia Ogólna, I Zasady przygotowywania posiłków, Załącznik nr 3, w którym to Zamawiający zastrzega sobie możliwość dodatkowego zamówienia bez ponoszenia kosztów - produktów spożywczych dla diety cukrzycowej i mukowiscydozy lub innej w celu uzupełnienia wartości odżywczej posiłków. Zapis ten jest zbędny, ponieważ Zamawiający zobowiązał już umową Wykonawcę do sporządzania jadłospisów zgodnie z zaleceniami IŻŻ w związku z czym nie ma potrzeby uzupełnienia wartości odżywczej posiłków.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 67

Prosimy modyfikacje 4. pkt. III Przygotowanie posiłków, Załącznik nr 3 do SWZ, by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 68

Ze względu na wymóg Zamawiającego bilansowania jadłospisów zgodnie z zaleceniami IŻŻ wnosimy o modyfikacje 4. pkt. III Przygotowanie posiłków, Załącznik nr 3 do SWZ, aby kaloryczność diet była zgodna z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 69

Wnosimy o wykreślenie 10. pkt. III. Zamawianie i rozliczenie posiłków, Załącznik nr 3 do SWZ, ponieważ za planowanie jadłospisów oraz diet odpowiada Wykonawca, a także za ułożone jadłospisy odpowiada Wykonawca, dlatego otrzymanie dostępu do programu komputerowego dla Zamawiającego jest nieuzasadnione.

Odpowiedź: Program zostanie wykorzystany przez dietetyków Zamawiającego tylko i wyłącznie do sprawdzenia poprawności planowanych wartości odżywczych diet pacjentów,



podczas prowadzonej przez Zamawiającego kontroli w obecności pracownika Wykonawcy.

Pytanie nr 70

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że przedstawiona gramówka potraw na jednego pacjenta w 12. pkt. III Przygotowanie posiłków, Załącznik nr 3 do SWZ, jest przykładowa, a obowiązkiem Wykonawcy jest dostosowanie jej w taki sposób aby diety zostały zbilansowane zgodnie z zalecenia IŻŻ?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 71

Czy Wykonawca wymaga planowanie do śniadań i kolacji dodatku warzywnego lub owocowego?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga planowanie do śniadań i kolacji dodatku warzywnego lub owocowego

Pytanie nr 72

Wnosimy o modyfikację 12. pkt. III Przygotowanie posiłków, Załącznik nr 3 do SWZ, w którym to Zamawiający określił ilość dodatków warzywnych, skrobiowych itp. w zupach, sosach, w surówkach przez co wpływając na receptury dań, za które odpowiada opracowuje Wykonawca. Wszystkie oferowane dania są zbilansowane i ułożone przez specjalistów - głównych technologów co gwarantuje realizowanie usługi na najwyższym poziomie.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 73

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że diety mają być 3 posiłkowe za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, która może mieć 5 lub 6 posiłków w zależności od konieczności? Diety, których specyfika nie polega na optymalizowaniu glikemii, mogą być w świetle literatury naukowej 3 posiłkowe i pokrywać zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ, dieta specjalistyczna 6 posiłków, pozostałe diety inne niż specjalistyczne 4 posiłki.

Pytanie nr 74

Wykonawca prosi o modyfikację zapisu WYMAGANIA DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW Załącznik nr 3 do SWZ, o planowanie jednego dodatku białkowego do śniadania i kolacji. Bazując na doświadczeniu pojedynczy dodatek białkowy o większej gramaturze wizualnie wygląda bardziej zachęcająco dla Pacjenta. Dodatkowo, o ile w przypadku diety podstawowej, wymóg ten jest łatwiej spełnić, tak w przypadku diet lekkostrawnych i wszystkich jej modyfikacjach dozwolone są tylko szynka, twaróg, dżem oraz w niektórych przypadkach jajko, z tego względu nie ma możliwości zaplanować dwóch różnych do kolacji i śniadania.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 75

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że dodatki do pieczywa na ciepło mają być uwzględnione tylko w diecie podstawowej?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 76

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że II śniadanie i II kolacja ma występować zawsze w formie kanapki?

Odpowiedź: II śniadanie w dekadzie 5 x wg zestawu z pieczywem, a 5 x na tzw. słodko wg założeń II śniadania lub podwieczorku z uwzględnieniem zleconej diety, II kolacja zawsze zestaw z pieczywem.



Pytanie nr 77

Zamawiający wymaga planowania ziemniaków, kaszy, makaronów, ryżu zawsze z dodatkiem naci pietruszki lub koperku ogrodowego. Ze względu na trudność w jego pozyskaniu już w okresie jesienno-zimowym, prosimy o rezygnację z tego zapisu w określonych miesiącach. Ilość dodawana do ziemniaków jest na tyle mała, że stanowi jedynie element dekoracyjny, a w żywieniu zbiorowym/szpitalnym głównie chodzi o to, by zapewnić pacjentom zbilansowane posiłki, zgodne z aktualnymi normami na energie i wartość odżywczą.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 78

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do obiadu fileta z kurczaka lub z indyka minimum 1 raz w tygodniu?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 79

Prosimy o wykreślenie zapisu dotyczącego planowania do obiadów kaszy, ryżu lub makaronu 1x tygodniu. Wymóg jest niezgodny z zaleceniami IŻŻ oraz Głównego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający podkreślił w umowie, że Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za należyte wykonanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej. W związku z tym wnosimy, aby zapisy umowy uniemożliwiające realizowanie zapisów zgodnie z wymogami organów kontroli zewnętrznej zostały wyeliminowane. Dodatkowo, Wykonawca w 16 pkt, Opis Przedmiotu Zamówienia, Załącznik nr 3 do SWZ zobowiązuje realizowania usługi w oparciu o obowiązujące publikacje, książki, które to zalecają uwzględniania różnorodnych dodatków skrobiowych.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 80

Czy Zamawiający wymaga aby miód/dżem/powidła do śniadania i kolacji planowane były codziennie?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga aby miód/dżem/powidła do śniadania i kolacji planowane były codziennie.

Pytanie nr 81

Wnosimy o dopuszczenie wędlin minimum 60% mięsa co zwiększy różnorodność oferowanych wędlin.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 82

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że rogal pszenny/maślany 1x 2 tygodnie do śniadania ma być zaplanowany w zamian za pieczywo?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający wymaga, aby rogal pszenny/maślany był zaplanowany wraz z pieczywem.

Pytanie nr 83

Wykonawca wnosi o wskazanie ile rodzajów pieczywa ma być planowane do śniadania i kolacji przy założeniu, że chleb pokrojony zwykły jasny świeży pszenno-żytni oraz bagietka pszenna krojona 7x w tygodniu oraz chleb pełnoziarnisty i żytni świeży pokrojony 3 x tygodniu, bułka pszenna 1x w tygodniu, bułka pełnoziarnista świeża 1 x tygodniu, rogal pszenny/maślany 1x2 tygodnie?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 84

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 niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

Odpowiedź: Zamawiający wymaga zastosowania w jadłospisach dekadowych następujących diet: dieta ogólna, łatwostrawna, cukrzycowa, bogatobiałkowa, mukowiscydoza.

Pytanie nr 85

Zamawiający w WYMAGANIA DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW Załącznik nr 3 do SWZ, wymaga aby do śniadania i kolacji raz w tygodniu zaplanować rybę. Prosimy o potwierdzenie, że ryba może być podawana w różnorodnej formie typu pasty lub na ciepło lub na zimno?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 86

Prosimy o wykreślenie z WYMAGANIA DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW Załącznik nr 3 do SWZ d) podwieczerek produktów takich jak ciastka sztuczne, ciastka kruche na wagę, paluszki solone, z makiem, sezamem, krakersy, sezamki, wyroby czekoladopodobne, ze względu na to, że IŻŻ nie zaleca podaży tego typu produktów w żywieniu dzieci. Dodatkowo, żywienie powinno spełniać rolę edukacyjną, promując podaż produktów ubogich w cukry proste oraz w kwasy tłuszczowe nasycone.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 87

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że wymienione przez Zamawiającego dodatki do pieczywa na ciepło i na zimno są przykładowe.

Odpowiedź: Dodatki do pieczywa na ciepło i zimno, wymienione muszą być ujęte w planowaniu, dodatkowo Wykonawca może zaproponować Zamawiającemu również swoje propozycje.

Pytanie nr 88

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że przedstawione propozycje podwieczorków w Załączniku nr 3 do SWZ są przykładowe i stanowią pulę propozycji dla Wykonawcy?

Odpowiedź: Podwieczorki wymienione w OPZ muszą być ujęte w planowaniu, dodatkowo Wykonawca może zaproponować Zamawiającemu również swoje propozycje.

Pytanie nr 89

Czy Zamawiający wymaga aby podwieczorki zawierały codziennie ciepłe napoje typu kakao, kawa z mlekiem, mleko z dodatkami?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga, aby podwieczorki zawierały codziennie ciepłe napoje.

Pytanie nr 90

Prosimy o potwierdzenie, że zaplanowana ryba do śniadania lub kolacji jest jedną z form z ciepłych kolacji jeśli serwowana jest na ciepło.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 91

Czy Zamawiający potwierdza, że ryba w każdym tygodniu ma być podawana na obiad, na kolację i śniadanie czyli łącznie 3 razy w tygodniu?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że ryba w ma być podawana łącznie 3 x tygodniu (1 x śniadanie, 1 x obiad, 1 x kolacja).



Pytanie nr 92

Na podstawie 1. pkt. V. Opracowanie Jadłospisów, Załącznik nr 3 do SWZ, prosimy o potwierdzenie, że wspomniany do ustalenia z Zamawiającym wzór druku jadłospisu polega na wyborze przez Zamawiającego dogodnego wydruku spośród przedstawionych przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 93

Prosimy o wskazanie jakim dietom z Załącznika nr 3.2. do OPZ Nomenklatura Diet przysługują II śniadania.

Odpowiedź: II śniadania przysługują wszystkim dietom specjalistycznym, załącznik nr 3.2 do OPZ Nomenklatura diet pkt: 3,6,12,13,14,26,31,37.

Pytanie nr 94

Zamawiający określił, że dietom specjalistycznym do posiłku obiadowego należy planować do obiadu dwa dodatki warzywne codziennie. Prosimy o konkretne wskazanie, które diety z Załącznika nr 3.2. do OPZ Nomenklatura Diet są specjalistycznymi.

Odpowiedź: Wszystkie diety specjalistyczne zawierającej 6 posiłków załącznik nr 3.2 do OPZ Nomenklatura diet pkt: 3,6,12,13,14,26,31,37.

Pytanie nr 95

Wnosimy o odejście planowania w weekendy dwóch rodzajów surówek/sałatek do obiadu w tym jedna gotowana i jedna świeża, ze względu na fakt, że podaż warzyw zgodnie z IŻŻ można realizować planując jedną surówkę/sałatkę, a także urozmaicenie ich zostanie zapewnione poprzez planowania każdego dnia innych warzyw.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 96

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że wymóg planowania w weekendy dwóch rodzajów surówek/sałatek do obiadu w tym jedna gotowana i jedna świeża dotyczy diety podstawowej? Ze względu na ograniczenia w diecie lekkostrawnej w przypadku planowania surowych warzyw nie jest możliwe zapewnienie urozmaicenia surówek wyłączając warzywa gotowane.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 97

Wnosimy o odejścia od wymogu planowania dwóch dodatków białkowych do śniadań i kolacji w przypadku ciepłych posiłków, ponieważ nie jest możliwe realizować zaleceń IŻŻ w przypadku wartości kalorycznej w dni, w które są uwzględniane śniadania lub kolacje na ciepło. Wartość energetyczna znacząco przekracza normy IŻŻ.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 98

Wnosimy o modyfikację pkt. 2. IV Jakość posiłków Załącznik nr 3 do SWZ, o wykreślenie makaronu zacierki, pierogów mrożonych, klopsów i gołąbków, ponieważ produkty te stanowią urozmaicenie jadłospisu.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby w/w produkty były z bieżącej produkcji.

Pytanie nr 99

Wnosimy o modyfikację w pkt. 1. V Opracowywanie jadłospisów załącznik nr. 3 do SWZ, który obliguje do planowania dla wszystkich diet niepowtarzających się produktów oraz potraw w przeciągu 10 dni, ponieważ w dietach łatwostrawnych ze względu na ograniczenia dietetyczne nie jest możliwe spełnić ten wymóg.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.



Pytanie nr 100

Uprzejmie proszę o dokonanie zmiany postanowień SWZ i zniesienie obowiązku dokonania wizji lokalnej pod rygorem odrzucenia oferty lub wyznaczenie dodatkowych terminów na odbycie ww. wizji. Wskazuję, że utrzymanie aktualnych postanowień SWZ dotyczących obowiązkowej wizji lokalnej w stanie faktycznym i prawnym sprawy grozi unieważnieniem postępowania. Zamawiający publikując ogłoszenie w dniu 27.06.2024, z zupełnie niezrozumiałych przyczyn wyznaczył jedyny termin wizji lokalnej już na dzień 3 lipca w godzinach przedpołudniowych, tym samym dając wykonawcom de facto 4 dni robocze na powzięcie informacji o opublikowanym postępowaniu, zapoznanie się z dokumentacją przetargową i podjęcie decyzji o tym, czy są oni zainteresowani udziałem w postępowaniu (wykonawcy w tym czasie musieli chociażby zweryfikować możliwości realizacji zamówienia czyli tzw. moce przerobowe przedsiębiorstwa czy też okoliczność spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu) i uzyskaniem przedmiotowego zamówienia, gdyż jedynie udział w obowiązkowej wizji lokalnej umożliwił wykonawcy złożenie oferty niepodlegającej odrzuceniu. Ponadto Zamawiający dokonał skrócenia minimalnego podstawowego terminu składania ofert, co jest sprzeczne z regulacją art. 131 ust. 2 pkt 1, który wymaga, by w przypadku wprowadzenia obowiązku odbycia wizji lokalnej przed złożeniem oferty, terminy składania ofert były dłuższe od ustawowych terminów minimalnych. Oczywiście jest, że wykonawca inny niż dotychczas realizujący usługę na rzecz tego Zamawiającego, z obiektywnych przyczyn jakim jest brak odpowiedniego czasu, którego nie zapewnił mu Zamawiający jako gospodarz postępowania o udzielenie zamówienia, mógł nie zdążyć nawet powziąć wiedzy o opublikowaniu niniejszego postępowania przed terminem wizji, a co dopiero mieć sposobność wzięcia udziału w wizji lokalnej, która odbyła się niemalże natychmiast po publikacji postępowania. Stanowi to nie tylko naruszenie zasady uczciwej konkurencji ale także przejrzystości postępowania, bowiem zamawiający podejmuje działania, które budzą poważne wątpliwości co do jego rzeczywistych intencji i przebiegu postępowania. Działanie takie narusza również zasadę proporcjonalności bowiem ograniczenie możliwości odbycia obowiązkowej wizji lokalnej wyłącznie do 1 terminu, tym bardziej w sytuacji gdy jak twierdzi zamawiający jest ona niezbędna do złożenia oferty, nie znajduje uzasadnienia w okolicznościach sprawy. Należy podkreślić, że celem przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest uzyskanie jak największej liczby ważnych ofert i wybór oferty najkorzystniejszej. Tymczasem Zamawiający działając z pewnością nie w interesie wykonawców zainteresowanych udziałem w postępowaniu, lecz tylko ze znanych jemu samemu pobudek zastrzega obowiązek udziału w wizji lokalnej, a także wyznacza jeden jedyny termin tuż po publikacji ogłoszenia, tym samym drastycznie ogranicza krąg wykonawców zdolnych do złożenia ofert w postępowaniu, zawężając go do jednego wykonawcy, który obecnie realizuje usługę dla tego Zamawiającego. Takie działanie Zamawiającego, które nastawione jest na faworyzowanie jednego wykonawcy i eliminację możliwości uzyskania ofert od jego konkurencji, nie może spotkać się z akceptacją na rynku zamówień publicznych jako rażąco naruszające naczelne zasady zamówień publicznych.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dokonanie zmiany SWZ oraz wyznaczenie dodatkowego terminu na odbycie wizji lokalnej, ze względu na skrócony termin składania ofert.

Termin składania i otwarcia ofert tj. 17.07.2024 r. nie ulega zmianie.

godz. 09:00 – składanie ofert

godz. 09:10 – otwarcie ofert.

Niniejsze pismo stanowi integralną część :

- 1) Specyfikacji Warunków Zamówienia dot. powyższego zamówienia;
- 2) Ogłoszenia o zamówieniu nr 2024/S 124-380800 z dnia 27.06.2024 r.



Odpowiedzi udzieliła:

Marlena Mania - Naczelną Pielęgniarką

Izabela Horka, Natalia Szulwic, Barbara Kuligowska – Zespół Dietetyków

Michał Rościszewski – Radca prawny

z up. Dyrektora
Wojewódzkiego Szpitala Dziecięcego
im. J. Brudzińskiego w Bydgoszczy
Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa
dr n. med. Danuta Kurylak

Sprawę prowadzi: Dominika Drumlewska

Dział Zamówień Publicznych i Zakupów

Tel. 52 32 62 104, e-mail zamowienia-pub@wsd.org.pl



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

Wojewódzki Szpital Dziecięcy im. J. Brudzińskiego w Bydgoszczy
jest Jednostką Samorządu Województwa Kujawsko-Pomorskiego