

ZP/11/24

Wyjaśnienia treści Specyfikacji Warunków Zamówienia [SWZ]

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, w trybie podstawowym z możliwością negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zmianami), dalej: „ustawa” pn. *Usługa całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Średzkiego Serca Jezusowego spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.*

Działając na podstawie art. 284 ust. 1 i 6 ustawy, Zamawiający przedstawia pytania Wykonawców wraz z odpowiedziami Zamawiającego:

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

Odpowiedź: Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, o którym mowa w art. 284 ust. 1 ustawy.

2. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze 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: Nie. Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści SWZ.

3. 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: Kwestia formy zatrudnienia osób świadczących usługi stanowiących przedmiot zamówienia określona została w dziale XXV Specyfikacji. Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści SWZ.

4. 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: Kwestia formy zatrudnienia osób świadczących usługi stanowiących przedmiot zamówienia określona została w dziale XXV Specyfikacji. Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści SWZ.

5. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Nie. Zamawiający nie ma planów renowacyjnych, o których mowa w pytaniu.

6. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Nie. Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści SWZ.

7. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zamawiający nie może ustosunkować się do pytania, gdyż z pytania nie wynika stan faktyczny, do którego mógłby odnieść się Zamawiający.

8. 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 skorzystanie 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 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.
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%.

Odpowiedź: Zamawiający sprecyzował w § 16 projektu umowy klauzulę waloryzacyjną i w tym zakresie Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści Specyfikacji.

9. Czy Zamawiający przewiduje podział ceny osobodnia?

Przykład:

śniadanie – 15%, II śniadanie – 5%, obiad 2 daniowy – 30%, podwieczorek (dieta II) – 5%, kolacja – 20%, dodatek nocny dla cukrzyków – 5%, posiłek w formie papkowej – 5%, zupa dla diety do 7 mc – 5%, zupa dla diety do 12 mc – 5%, podwieczorek – 5%

Odpowiedź: Nie. Zamawiający w ogóle nie oczekuje podania ceny osobodnia.

10. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu.

Odpowiedź: Nie. Wszystkie koszty wskazane zostały w dokumentach postępowania.

11. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 40% 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: Nie. Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści SWZ.

12. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że 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.

Odpowiedź: Nie. Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści SWZ.

13. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek?

Odpowiedź: Nie. W opisie przedmiotu zamówienia, w pkt 3 Zamawiający wskazał: *3. Wykonawca gwarantuje, że posiłki dostarczane do szpitala będą przygotowane z naturalnych produktów wykonanych metodą tradycyjną, bez użycia produktów gotowych (np. mrożone pierogi) ani typu instant.*

14. W OPZ Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku Normy Wyżywienia dla Zakładów Służby Zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Wnosimy o modyfikacje punktu aby obowiązkiem Wykonawcy było sporządzenie posiłków zgodnie z obecnie funkcjonującymi 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. NIZPPZH 2020r.

Odpowiedź: Zapis punktu 5 opisu przedmiotu zamówienia należy interpretować w ten sposób, że posiłki mają być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami, zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający w opisie nie powołuje się wprost na żaden konkretny dokument.

15. 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: Nie. Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści SWZ.

16. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile posiłków mają poszczególne diety.

Odpowiedź: Jak wynika z dokumentów postępowania, a w sposób szczególny z opisu przedmiotu zamówienia co do zasady diety składają się z czterech posiłków – śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja. Dla diety cukrzycowej przewiduje się dodatek nocny dla cukrzyków. Z kolei dieta II roku życia to pięć posiłków – śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek i kolacja.

17. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo

szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź: W punkcie 37 opisu przedmiotu zamówienia Zamawiający wskazał, że może żądać zmiany jadłospisu bez podania przyczyny. Zamawiający podtrzymuje to postanowienie.

18. 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?

Odpowiedź: Zamawiający nie stawia takiego wymogu, przy daniach, o których mowa w pytaniu (nie trzeba planować osobno porcji warzyw).

19. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę 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 dopuszcza rozwiązanie, o którym mowa w pytaniu.

20. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.

Odpowiedź: Program pilotażowy Ministerstwa Zdrowia „Dobry posiłek w szpitalach” usankcjonowany jest przepisami prawa. Na etapie postępowania Zamawiający nie będzie wskazywał Wykonawcy, które produkty może użyć do planowania diety, a które nie. Wykonawca ma dysponować osobą posiadającą uprawnienia do sporządzania diet (dietetyk/technolog żywienia) i to ta osoba ma w sposób prawidłowy, zgodnie z przepisami prawa (rozporządzeniem dotyczącym programu pilotażowego) i obowiązującymi zasadami/wytycznymi planować diety.

21. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga planowania do każdej diety dodatkowo posiłku nocnego w celu realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach".

Odpowiedź: Zamawiający nie stawia takiego wymogu. W punkcie 36 lit. k) Zamawiający wskazał, że wymaga bardziej urozmaiconych kolacji - kolacja będzie urozmaicona, każdorazowo musi zawierać dodatek np. pieczywo oraz jogurt lub pieczywo z obkładem i jako dodatek dwa rodzaje warzywa, owocu itp.

22. Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 1.2 opisuje w kryterium „Jakość” sposób oceny próbek przedkładanych wraz z ofertą. Opis ten jest nieprecyzyjny np. „śniadanie dla diety podstawowej – dobór składników – ocenie poddany zostanie dobór składników śniadania dla danego rodzaju diety – max. 4 pkt. (np. chleb, dodatki itp.)” – Wykonawca nie wie za co może otrzymać 4 pkt, za co 3,2,1 i 0 pkt. lub np. „II danie obiad dla diety podstawowej– gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna, dowolna surówka oraz napój owocowy – sposób przygotowania kaszy - ocenie poddany zostanie smak, grubość kaszy, jakość gotowania kaszy – max 3 pkt” – jak wyżej Wykonawca nie wie za co może otrzymać 3 pkt, za co 2,1 i 0 pkt. Zamawiający nie precyzuje czy większą ilość punktów otrzyma kasza drobna czy gruba. W związku z powyższym prosimy o doprecyzowanie w/w kryterium wraz z podaniem rozdziału przyznawanych punktów dla konkretnych pozycji.

Odpowiedź: W dziale XIX pkt 1.2. Specyfikacji, Zamawiający wskazał sposób oceny próbek w kryterium jakość. Ocena próbek odbywać się będzie poprzez ich porównanie:

Jeżeli w określonym „podkryterium” wszystkie przedstawione do oceny cechy dań Wykonawców są jednakowe i nie można wskazać elementów lepszych i gorszych, to wszystkim ofertom - Wykonawcom przyznawana jest maksymalna liczba punktów (w zależności od podkryterium). Jeżeli możliwe jest zróznicowanie przedstawionych do oceny cech w zakresie określonego „podkryterium”, to wskazuje się cechę najlepszą, której przyznaje się maksymalną liczbę punktów oraz najgorszą, której przyznaje się „0” punktów. Cechom ocenionym jako gorsze od najlepszej i lepsze od najgorszej, przyznaje się liczbę punktów pośrednią. Oceny jakościowej przygotowanych posiłków dokona komisja przetargowa powołana uchwałą zarządu. Z przeprowadzonej oceny jakości, każdy członek komisji, który bada próbki, sporządza po jednym protokole oceny dla każdego Wykonawcy, którego produkty podlegają ocenie. Komisja przetargowa sumuje liczbę punktów przyznaną przez członków komisji poszczególnym produktom w ramach badanego „podkryterium”. Następnie wylicza średnią liczbę punktów danego podkryterium. Suma średnich poszczególnych „podkryteriów” stanowi liczbę punktów przyznaną danemu Wykonawcy.

23. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie sera topionego na śniadanie i/lub kolację w diecie podstawowej ?

Odpowiedź: Na etapie postępowania Zamawiający nie będzie wskazywał Wykonawcy, które produkty może użyć do planowania diety, a które nie. Wykonawca ma dysponować osobą

posiadającą uprawnienia do sporządzania diet (dietetyk/technolog żywienia) i to ta osoba ma w sposób prawidłowy, zgodnie z przepisami prawa (rozporządzeniem dotyczącym programu pilotażowego) i obowiązującymi zasadami/wytycznymi planować diety.

24. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 10 pisze: „Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo do obiadu kompot lub inny napój, a do pozostałych posiłków do picia kawę zbożową, herbatę, kakao itp.”. Prosimy o potwierdzenie, iż do pozostałych posiłków należy dostarczyć po jednym napoju tj. kawę zbożową lub herbatę lub kakao.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

25. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 10 pisze: „Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo do obiadu kompot lub inny napój, a do pozostałych posiłków do picia kawę zbożową, herbatę, kakao itp.”. Prosimy o potwierdzenie, iż napój tj. kawę zbożową lub herbatę lub kakao należy dostarczyć do posiłków głównych tj. na śniadanie i kolację, a zapis ten nie dotyczy posiłków dodatkowych typu: II śniadanie, podwieczorek, II kolacja itp.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

26. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 36 ppkt b) pisze: „Tygodniowy jadłospis przygotowany przez Wykonawcę musi być urozmaicony i zawierać: (...) b) codziennie innego rodzaju I śniadanie oraz kolacja tj. inne dodatki”. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma na myśli inne dodatki do pieczywa typu: wędliny, sery, pasty lub inne: ciastka, owoce, a nie dodatki warzywne.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

27. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 36 ppkt j) pisze: „Tygodniowy jadłospis przygotowany przez Wykonawcę musi być urozmaicony i zawierać: (...) j) śniadania będą urozmaicone, każdego dnia muszą zawierać po dwa elementy (poza zupą mleczną) np. pieczywo z obkładem i parówka lub jajko lub ciastko itp.”. Prosimy o informacje czy poprzez „pieczywo z obkładem” Zamawiający ma na myśli pieczywo z masłem i np. wędliną lub serem lub pastą lub dżemem lub miodem itp. Jeśli nie prosimy o sprecyzowanie.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

28. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 36 ppkt k) pisze: „Tygodniowy jadłospis przygotowany przez Wykonawcę musi być urozmaicony i zawierać: (...) k) kolacja będzie urozmaicona, każdorazowo musi zawierać dodatek np. pieczywo oraz jogurt lub pieczywo z obkładem i jako dodatek dwa rodzaje warzywa, owocu itp.” Prosimy o informację czy Wykonawca dobrze rozumie,

iż w ramach kolacji może zaoferować np. zestaw: pieczywo, jogurt, 2 rodzaje warzyw, napój lub np. zestaw: pieczywo, masło, wędlina, 2 rodzaje warzyw, napój ?

Odpowiedź: Tak. Zamawiający potwierdza.

29. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 36 ppkt k) pisze: „Tygodniowy jadłospis przygotowany przez Wykonawcę musi być urozmaicony i zawierać: (...) k) kolacja będzie urozmaicona, każdorazowo musi zawierać dodatek np. pieczywo oraz jogurt lub pieczywo z obkładem i jako dodatek dwa rodzaje warzywa, owocu itp.” Czy Wykonawca dobrze rozumiem, iż jako dodatek ma zaoferować 2 różne warzywa lub 1 owoc ?

Odpowiedź: Jako dodatek należy zaoferować 2 rodzaje warzywa, lub 2 rodzaje owocu lub po jednym rodzaju warzywo i owoc.

30. Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 1.3 opisuje w kryterium „Poprawność jadłospisu” sposób jadłospisu, przygotowanego na siedem dni (od poniedziałku do niedzieli) dla śniadań i kolacji, w diecie podstawowej składanego wraz z ofertą tj.

Punkty w tym kryterium przyznane zostaną w następujący sposób:

1) poprawność sporządzenia jadłospisu w zakresie śniadań: jadłospis musi zawierać takie elementy jak: skład; kaloryczność, wartość odżywcza (podanie ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli); sposób obróbki posiłku; obecność alergenów; Zamawiający zwróci szczególną uwagę na dobór składników (zasada została opisana w pkt 36 ppkt j) oraz k) załącznika nr 1 do SWZ- opis przedmiotu zamówienia) - od 0-5 pkt. (w zależności od poprawności jadłospisu Zamawiający przyzna punkty od 0 do 5 pkt.),

2) poprawność sporządzenia jadłospisu w zakresie kolacji: jadłospis musi zawierać takie elementy jak: skład; kaloryczność, wartość odżywcza (podanie ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli); sposób obróbki posiłku; obecność alergenów, Zamawiający zwróci szczególną uwagę na dobór składników (zasada została opisana w pkt 36 ppkt j) oraz k) załącznika nr 1 do SWZ- opis przedmiotu zamówienia) - od 0-5 pkt. (w zależności od poprawności jadłospisu Zamawiający przyzna punkty od 0 do 5 pkt.).

Opis ten jest nieprecyzyjny np. „Wykonawca nie wie za co może otrzymać 5 pkt, za co 4, 3, 2,1 i 0 pkt (zarówno w ocenie śniadania jak i kolacji). W związku z powyższym prosimy o doprecyzowanie w/w kryterium wraz z podaniem rozdziału przyznawanych punktów dla konkretnych pozycji.

Odpowiedź: Zamawiający określił, co rozumie pod pojęciem poprawność jadłospisu (czyli co jadłospis musi zawierać, jakie elementy). Brak chociażby jednego elementu bądź uchybienie spowoduje proporcjonalne odjęcie punktów z puli możliwej do uzyskania. Zamawiający ocena poprawność jadłospisu.

31. Zamawiający w rozdz. XIII SWZ pkt 2 ppkt 2.1 pisze, iż jako przedmiotowy środek dowodowy, do oferty należy złożyć : „Oświadczenie o wdrożeniu i stosowaniu przez Wykonawcę systemu HACCP, także w zakresie sposobu transportu posiłków..” Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. W związku z powyższym wnosimy o zmianę zapisu , iż do oferty należy załączyć certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

Odpowiedź: Nie. Zamawiający podtrzymuje postanowienia treści SWZ.

32. Czy Zamawiający może udzielić informacji o wysokości przeznaczanej kwoty na żywienie?

Odpowiedź: Stosownie do brzmienia art. 222 ust. 4 ustawy, Zamawiający wskaże kwotę przeznaczoną na realizację przedmiotu zamówienia, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępniając tę informację na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

33. Jaka jest obecna stawka za żywienie?

Odpowiedź: Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, o którym mowa w art. 284 ust. 1 ustawy.

34. Proszę o zestawienie roczne zapotrzebowania na posiłki z rozbiciem na diety.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich danych.

35. Czy Zamawiający ma na dzisiaj lub w niedalekiej przyszłości w planie zwiększenie lub zmniejszenie ilości żywionych?

Odpowiedź: Nie.

36. Czy narzędzia oraz sprzęt po zakończeniu usługi zostaje własnością wykonawcy?

Odpowiedź: Tak. Zgodnie z SWZ.

37. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek?

Odpowiedź: Odpowiedź w pyt. nr 13

38. W OPZ Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku Normy Wyżywienia dla Zakładów Służby Zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Wnosimy o modyfikacje punktu aby obowiązkiem Wykonawcy było sporządzenie posiłków zgodnie z obecnie funkcjonującymi 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. NIZPPZH 2020r.

Odpowiedź: Odpowiedź w pyt. nr 14

39. 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 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.

Odpowiedź: Odpowiedź w pyt. nr 15

40. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile posiłków mają poszczególne diety.

Odpowiedź: Odpowiedź w pyt. nr 16

41. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź: Odpowiedź w pyt. nr 17

42. 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?

Odpowiedź: Odpowiedź w pyt. nr 18

43. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę 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: Odpowiedź w pyt. nr 19

44. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.

Odpowiedź: Odpowiedź w pyt. nr 20

45. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga planowania do każdej diety dodatkowo posiłku nocnego w celu realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach".

Odpowiedź: Odpowiedź w pyt. nr 21

Wyjaśnienia są wiążące z chwilą ich publikacji.

/-/ Paweł Dopierała
Prezes Zarządu