



„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 03.06.2022 r.

WYJAŚNIENIA Nr 1 DO SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę żywienia pacjentów
Nr postępowania: **ZP/5/22**

„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. Jaka jest średniomiesięczna ilość 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.
2. Czy zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie lub chwilowe wyłączenie oddziałów. Jeśli tak to prosimy o informacje jakie to będzie miało przełożenie na ilość osobodni?
Zamawiający nie planuje.
3. Jakie są średnie miesięczne koszty związane z konserwacją używanych przez wykonawcę wind?
Zgodnie z projektem umowy dzierżawy wyposażenia – ryczałt w wysokości 270,00 zł brutto.
4. Jakie są koszty przeglądów UDT używanych przez wykonawcę wind?
Koszty są po stronie Zamawiającego.
5. Jakie są średnie miesięczne koszty związane z naprawami i serwisem używanych przez wykonawcę wind?
Koszty są po stronie Zamawiającego.
6. Czy koszty związane z serwisem/naprawami/kontrolami UDT wind znajdujących się w budynkach oddziałów szpitalnych leżą po stronie wykonawcy czy zamawiającego. Jeśli serwis/naprawy/kontrola UDT wind znajdujących się w budynkach oddziałów szpitalnych leżą po stronie wykonawcy to prosimy o podanie średniomiesięcznych kosztów z tym związanych?
Koszty są po stronie Zamawiającego.
7. Jaki jest średni miesięczny koszt uzupełniania braków zastawy stołowej (naczynia stołowe + sztućce)?
Zamawiający nie posiada takich danych.
8. Jakie są miesięczne koszty związane z bieżącą konserwacją i utrzymaniem należytego stanu technicznego budynku kuchni?
Wykonawca we własnym zakresie zabezpiecza obsługę techniczną (naprawy i bieżącą konserwację) najmowanych pomieszczeń w budynku oraz dzierżawionego sprzętu (dotyczy zarówno urządzeń służących bezpośrednio produkcji żywności jak i urządzeń pomocniczych, jak chłodziarki, urządzenia wentylacji itp.).
9. Jakie są koszty związane z pracami remontowymi budynku kuchni?
Wykonawca zobowiązuje się wykonać na swój koszt remont i adaptację przedmiotu najmu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, po zaakceptowaniu przez Wynajmującego planu remontu i zakresu prac do wykonania.
10. Czy w budynku kuchni jest sprawna wentylacja, jeśli nie po czyjej stronie leżą koszty naprawy?
Wentylacja niesprawna, koszty po stronie Najemcy
11. Jakiego rodzaju są rury w pionach (tzn. żeliwne czy inne)?
Żeliwo + pcv
12. Czy na terenie kuchni jest separator tłuszczu? Jeśli tak to prosimy o informację jaka jest częstotliwość opróżnienia separatora oraz jakie koszty są z tym związane.
Brak separatora
13. Do kiedy są ważne pomiary elektryczne, P/Poż, kominiarskie i gazowe?
Do 2023 r.

14. Kto będzie ponosił koszty (Zamawiający czy wykonawca) z tytułu wykonania pomiarów elektrycznych, przeglądów P/Poż, kominiarskich i gazowych budynku kuchni?
Koszty po stronie Wykonawcy. Zamawiający nie posiada przyłącza gazowego.
15. Jakie są miesięczne koszty związane z serwisem, naprawami i bieżącą konserwacją dzierżawionego/użytkowanego przez wykonawcę sprzętu.
Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 8.
16. Na jaki okres czasu są rebusy ?
Koszty rebusów są po stronie Wynajmującego.
17. Czy windy noszą znamiona znacznego wyeksploatowania?
Tak
18. Czy Zamawiający przewiduje remont bądź wymianę dźwigów?
Zamawiający nie przewiduje
19. Jaki jest średni okres opóźnień w płatnościach Zamawiającego za usługę żywienia w obecnie realizowanej umowie? Informacja jest niezbędna Wykonawcy w celu prawidłowego wyliczenia ceny usługi, w przypadku dużych opóźnień w płatnościach Wykonawca musi doliczyć koszty kredytów obrotowych na potrzeby zapewnienia ciągłości realizacji usługi.20. Pros
Zamawiający nie ma opóźnień w płatnościach za usługę żywienia.
20. Jakie są koszty miesięczne wywozu odpadów?
Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt będzie wywoził odpady komunalne i poprodukcyjne.
21. Czy Zamawiający udostępni wykaz sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia?
Zamawiający udostępnił wykaz wyposażenia, stanowiący Załącznik Nr 1 do umowy dzierżawy wyposażenia.
22. Jaka jest obecnie stawka netto osobodnia żywienia? na potrzeby zapewnienia ciągłości realizacji usługi.
Stawka wynosiła 20,52 zł netto za jeden osobodzień, natomiast po podpisaniu aneksu wydłużającego okres obowiązywania umowy została ona zwiększona do kwoty 25,48 zł netto za jeden osobodzień.
23. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na zastąpienie zup mlecznych innymi produktami mlecznymi takimi jak jogurt, kefir czy maślanka? Z doświadczenia Wykonawcy w świadczeniu usług żywienia dla pacjentów szpitali na terenie całego kraju wynika, że większość pacjentów nie spożywa zup mlecznych i są one wylewane. Wykonawca pragnie zwrócić uwagę, że w takim przypadku zapotrzebowanie kaloryczne większości pacjentów nie jest w pełni zaspokojone a Zamawiający niepotrzebnie marnuje środki finansowe. Dodatkowo, zapewnienie jogurtu, kefiru lub maślanki pozwala pacjentowi na spożycie tych produktów o dowolnej porze, także między posiłkami.
Zamawiający wyraża zgodę.
24. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania dla usługi elektronicznego systemu zamawiania posiłków? Wykonawca proponuje bezpłatne udostępnienie platformy informatycznej, która pozwoli na zdalne zgłaszanie ilości żywionych 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.
25. Prosimy o potwierdzenie, że w paragrafie 5 wzoru umowy Zamawiający określa minimalną wartość zamówienia na 70% wartości umowy.
Zamawiający nie potwierdza.
26. Prosimy o podanie miesięcznych ilości żywionych z podziałem na poszczególne miesiące od stycznia 2021 do kwietnia 2022.
Zgodnie z załączoną tabelą w pytaniu nr 40.
27. 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**

28. 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

29. 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.

Zamawiający nie potwierdza.

30. Prosimy o wskazanie jakiego zakresu mogą dotyczyć uwagi do jadłospisu, jeśli będą to zmiany wpływające na koszt wsadu to Wykonawca musi go wliczyć na etapie kalkulacji ceny do oferty.

Każdego zakresu, o ile Zamawiający uzna, że jadłospis nie spełnia warunków określonych w SWZ.

31. Uprzejmie proszę o wyjaśnienie czy pod pojęciem „1 usługi zbiorowego żywienia przez okres co najmniej 6 miesięcy” użytym w treści warunku znajdującego w rozdz. 6.... pkt ...2.4)a) SWZ należy rozumieć zamówienie polegające na realizacji usługi zbiorowego żywienia na rzecz Zamawiających o profilu działalności odpowiadającym profilowi Zamawiającego tj. na rzecz szpitali, sanatoriów, domów pomocy społecznej itp.

Brak wyjaśnienia znaczenia ww. pojęcia powoduje, że poprzez pojęcia „żywienia zbiorowego” może być kwalifikowany każdy podmiot, który zarejestrował działalność gastronomiczną. Tym samym podmiot taki nie musi posiadać doświadczenia w realizacji zamówienia, polegającego na przygotowaniu posiłków przy udziale dietetyka oraz z uwzględnieniem potrzeb Pacjentów. Wskazujemy, że przedmiotem zamówienia nie jest zwykle i powszechnie występująca usługa żywienia np. restauracyjna, ale żywienie osób w określonym stanie zdrowia i adekwatnie do ww. stanu zdrowia. Proces przygotowania posiłków odbywa się pod nadzorem dietka i epidemiologa, taki nadzór nie jest stosowany przez Wykonawców świadczących usługi żywienia dla ludzi zdrowych.

Zgodnie z art. 112 pzp Zamawiający określa warunki udziału w postępowaniu oraz wymagane od wykonawców środki dowodowe w sposób proporcjonalny do przedmiotu zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, w szczególności wyrażając je jako minimalne poziomy zdolności. Dokonując opisu sposobu oceny spełniania warunków udziału Zamawiający, w granicach zakreślonych przez wyżej przywołany art. 112 i 116 pzp, definiuje cechy podmiotu (właściwości wykonawcy), jakie są niezbędne do uznania, że daje gwarancję wiarygodności. Warunki, o których mowa w art. 112 i 116 pzp, oraz opis sposobu dokonania oceny ich spełniania mają bowiem na celu zweryfikowanie zdolności wykonawcy do należytego wykonania udzielanego zamówienia. Za taką wykładnią przemawia redakcja przepisu art. 112 i 116 pzp, a także cel, dla którego został on wprowadzony. W art. 112 ustawy Pzp ustawodawca określił jakiego rodzaju warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego powinien spełnić wykonawca zainteresowany udziałem w postępowaniu. „*Sama idea warunków udziału związana jest ze sprawdzeniem wiarygodności wykonawcy do ewentualnego wykonania zamówienia. W świetle przepisów art. 22 Pzp wykonawca powinien wykazać się posiadaniem uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy wymagają ich posiadania; doświadczenia i wiedzy w zakresie objętym postępowaniem; potencjału technicznego oraz kadrowego wreszcie sytuacją ekonomiczną i finansową, pozwalającą na wykonanie zadania. Warunki zawarte w art. 22 Pzp są określane w judykaturze oraz doktrynie prawnej mianem pozytywnych, ponieważ z ich spełnieniem wiąże się możliwość udziału w postępowaniu. Jednocześnie z uwagi na ogólnikowe określenie warunków w art. 22 Pzp, Zamawiający przygotowując postępowania konkretyzuje je w ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ*” (por., radca prawny Paweł Banasik, <http://www.zamowienia-publiczne.lex.pl/czytaj/-/artykul/zamawiajacy-moze-okreslic-warunki-udzialuodrebnie-dla-kazdej-z-czesci-postepowania>, wyrok KIO 1240/15).

Zamawiający nie precyzując warunków udziału w przetargu może mieć kłopot z oceną, które zamówienie spełnia określony wymóg, a wykonawcy zainteresowani zamówieniem pozostają w stanie niepewności, czy posiadane przez nich doświadczenie zostanie uznane przez Zamawiającego za podobne do przedmiotu zamówienia. Okoliczność ta może prowadzić do sytuacji, w której ogólny warunek będą spełniać wykonawcy, którzy nie mają praktycznego doświadczenia niezbędnego do należytego wykonania zamówienia. Poszukując

dodatkowego uzasadnienie do przedstawionego stanowiska odwołać się można do opinii Urzędu Zamówień Publicznych [udzielonej co prawda w odniesieniu do treści art. 22 ust. 5 wprowadzonego ustawą z dnia 12 października 2012 r. o zmianie ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz ustawy o koncesji na roboty budowlane lub usługi (Dz.U. z 2012, poz. 1271)- jednak nadal zachowującego swoją aktualność]. Jak wynika z opinii Urzędu Zamówień Publicznych, „wprowadzenie powyższego rozwiązania do ustawy Pzp wynikało przede wszystkim ze zgłaszanej potrzeby wzmocnienia mechanizmu weryfikacji wykonawców pod kątem zapewnienia właściwej realizacji zamówień publicznych. Zapewnienie należytego wykonania zamówienia publicznego, a tym samym ograniczenie ryzyka związanego z realizacją umów w sprawie zamówienia publicznego, leży nie tylko w interesie zamawiającego, ale przede wszystkim w interesie publicznym ze względu na fakt, iż poprzez realizację zamówienia publicznego zaspakajane są często potrzeby o charakterze powszechnym. Stąd też sprawna i niezakłócona realizacja zamówienia publicznego wpływa na zakres i poziom zaspakajania tych potrzeb” (Informator UZP 2/2013, https://www.uzp.gov.pl/data/assets/pdf_file/0020/24284/Informator_nr_2_2013.pdf). Wskazano tam również, że „istota wprowadzenia przepisu art. 22 ust. 5 ustawy Pzp sprowadza się do wyraźnego podkreślenia celu, jakiemu służyć mają warunki udziału w postępowaniu, oraz opis sposobu dokonania oceny ich spełniania, a mianowicie zapewnieniu wyboru wykonawcy zdolnego do realizacji zamówienia” (Informator UZP 2/2013, https://www.uzp.gov.pl/data/assets/pdf_file/0020/24284/Informator_nr_2_2013.pdf).

Podsumowując powyższe, można wskazać, że: „a. Celem warunków i ich opisu jest weryfikacja wykonawcy pod kątem jego zdolności do należytego wykonania udzielanego zamówienia, a więc oceny zdolności wykonania zamówienia na warunkach określonych przez zamawiającego w SWZ. (...) e. Kryteria weryfikacji i minimalne zdolności wskazane w opisie sposobu oceny spełniania warunków powinny być związane i proporcjonalne do przedmiotu zamówienia. Wymóg zachowania proporcjonalności opisu w stosunku do przedmiotu zamówienia oznacza zakaz formułowania przez Zamawiającego warunków udziału w postępowaniu nieproporcjonalnych do oceny możliwości należytej realizacji zamówienia w okolicznościach danego postępowania. Opis warunków udziału w postępowaniu zależy od rodzaju prowadzonego postępowania, stopnia jego złożoności, zakresu wymaganych wiadomości, pożądanych umiejętności specjalnych, czy też rozmiaru udzielanego zamówienia. Jednocześnie pamiętać należy, iż przepis art. 22 ust. 1a ustawy Pzp nakłada na Zamawiającego obowiązek takiego kształtowania warunków, aby nie dyskryminować podmiotów zdolnych do wykonania zamówienia poprzez wprowadzanie warunków nadmiernych. Ocenę zasadności takiego warunku i jego zgodności z zasadą uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców należy zatem rozpatrywać w kontekście jego adekwatności do przedmiotu zamówienia, tj. warunek musi zagwarantować należyte wykonanie zamówienia, przy jednoczesnym zachowaniu niedyskryminującego charakteru. Dlatego też, Zamawiający powinien mieć na celu ustalenie zdolności określonego podmiotu do wykonania zamówienia, a ponadto nie może doprowadzić do faworyzowania jednych a tym samym dyskryminacji innych wykonawców. Wobec powyższego, konieczne jest zapewnienia równowagi między interesem Zamawiającego polegającym na uzyskaniu rękojmi należytego wykonania zamówienia publicznego a interesem potencjalnych wykonawców, których nie można z góry eliminować z udziału w postępowaniu poprzez wprowadzanie nadmiernych i nieadekwatnych wymagań. W podobnym tonie wypowiada się Sąd Okręgowy w Świdnicy w wyroku z dnia 20 grudnia 2005 r., sygn. akt: Ca 584/05. Zamawiający jako gospodarz prowadzonego przez siebie postępowania, w celu zabezpieczenia prawidłowego jego przebiegu, zobowiązany jest, aby wymagać od potencjalnych wykonawców, starających się o udzielenie zamówienia publicznego spełnienia takich warunków udziału w postępowaniu, które będą adekwatne do tego przedmiotu. Sformułowanie odpowiednich warunków udziału w postępowaniu wymaga wyważenia z jednej strony uzasadnionych potrzeb Zamawiającego, z jednoczesnym umożliwieniem stosunkowo szerokiej grupie wykonawców dostępu do tego zamówienia. Postawiony warunek udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznych i zawodowych ma być bowiem miernikiem, wskazującym, że wykonawca, który w swej przeszłości zawodowej wykonywał określone zadania, zbliżone zakresem, charakterystyką do tego, które jest przedmiotem zamówienia wykona je w sposób prawidłowy. Nie oznacza to przy tym, że te zadania mają być tożsame, identyczne z przedmiotem zamówienia. Istotne jest, aby były one reprezentatywne do potwierdzenia zdolności wykonawcy do realizacji zamówienia, by obejmowały one te elementy, które są istotne z perspektywy ustalenia, że wykonawca posiada odpowiednie doświadczenie.

Reasumując, postawienie zbyt małych wymagań w zakresie warunków udziału w postępowaniu, a tym samym wymagań przy ocenie spełniania warunków udziału w postępowaniu sprzeciwia się narzuconemu przez przepisy ustawy Pzp obowiązkowi Zamawiającego rzetelnego badania zdolności wykonawców do realizacji danego zamówienia. Orzecznictwo Krajowej Izby Odwoławczej potwierdza powyższe konstatacje, i tak warto wskazać na wyrok z dnia 2 lutego 2015 r. o sygnaturze akt: KIO 61/15, gdzie Izba wskazała, że „opisane przez Zamawiającego w treści SIWZ warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia służą wyłonieniu grona wykonawców, którzy poprzez wykazanie ich spełnienia mają potwierdzić, że ich kondycja, potencjał i zdolności gwarantują należyte wykonanie zamówienia. W przypadku, gdy wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia nie podoła obowiązkowi wykazania spełniania tych warunków, Zamawiający, zgodnie z przepisem art. 24 ust. 2 pkt 4 ustawy Pzp, jest zobligowany do wykluczenia takiego wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia”. Tymczasem zbyt małe wymagania w zakresie udziału w

postępowaniu – warunki udziału w postępowaniu w zakresie zdolności zawodowej lub technicznej - nie stanowią wystarczającego narzędzie do prawidłowej weryfikacji wykonawców w tym postępowaniu. Należy bowiem wskazać, iż o udzielenie zamówienia będą mogły ubiegać się również podmioty, które nie posiadają odpowiedniego a wręcz żadnego doświadczenia w realizacji usługi będącej przedmiotem postępowania, które nie miały w tym nigdy do czynienia ze specyfiką świadczenia tego typu usług. Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia określony został w SWZ. W przywołanych dokumentach Zamawiający określił przedmiot zamówienia oraz jego istotne cechy, w tym m. in. szczegóły dotyczące wykonywania usługi, zakresu obowiązków personelu zatrudnionego do świadczenia usługi oraz możliwe do zastosowania w odniesieniu do tego przedmiotu zamówienia standardy jakości. Wobec powyższego należy podkreślić, że jedynie wykonawca, który należycie realizował usługi kompleksowego żywienia pacjentów placówki medycznej posiada odpowiednią wiedzę i doświadczenie dla realizacji usługi określonej w przedmiocie zamówienia dla tego postępowania. Według reguł znaczeniowych języka polskiego, doświadczenie to umiejętności oraz wiadomości zdobyte na podstawie obserwacji, przeżyć, wydarzeń. Doświadczenie wynika z określonych zdarzeń, które zaistniały w przeszłości, a nie ze zdarzeń przyszłych. Dodatkowo pewnego rodzaju usługi nie mogą zostać wykonane jednorazowo, w krótkim okresie czasu. Jeżeli zatem nie można wykonać czegoś na raz, to i nie można nabyć odpowiednio dużego doświadczenia w krótkim okresie czasu. Reasumując nie można posiadać doświadczenia o ile nie wykonało się jeszcze pewnego zakresu prac wynikającego z zawartych umów. Godne podkreślenia, w ocenie Odwołującego, jest przy tym, że nie sposób uznać, jakoby wykonanie jednej usługi oznaczało, że wykonawca posiada należyte wiedzę i doświadczenie do realizacji tego zamówienia. Należy w tym miejscu położyć nacisk na wyraz „doświadczenie”, czyli posiadanie pewnej wiedzy, którą można uzyskać tylko przez wielokrotne wykonywanie pewnego rodzaju czynności. Istotna jest tutaj pewna powtarzalność, czyli te minimum w liczbie miesięcy wykonywanej usługi o określonej wielkości, która daje rękojmię, iż wykonawca wykona zamówienie w sposób prawidłowy i rzetelny. W ocenie Odwołującego, na co wskazuje również przegląd orzecznictwa KIO dopiero wielokrotne należyte wykonanie usługi danego rodzaju może świadczyć o posiadaniu przez wykonawcę wiedzy i doświadczenia.

W dalszej kolejności należy wskazać, że w praktyce zamówień publicznych, za wyjątkiem prostych zamówień, prawie nigdy nie jest możliwe określenie warunków udziału w postępowaniu, czy opisanie przedmiotu zamówienia, który w ten czy inny sposób nie uniemożliwią niektórym wykonawcom złożenia oferty, a innych postawią w uprzywilejowanej pozycji. Oznacza to, iż zamówienie nie musi być w równym stopniu „wygodne” dla wszystkich podmiotów, czy dostosowane do profilu ich oferty i rodzaju lub przebiegu działalności. O złamaniu zasady konkurencji i równego dostępu do zamówienia nie może przesądzać sam fakt, iż na rynku istnieją podmioty które w świetle przyjętego opisu sposobu oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu mają mniejsze szanse na uzyskanie zamówienia. Na poparcie przywołanego stanowiska tytułem przykładu przywołać można wyrok KIO z dnia 30 maja 2017 r., sygn. akt KIO 1028/17 „Wyrażając więc opinię w sprawie Izba miała na uwadze płynące z orzecznictwa wytyczne badania zachowania proporcjonalności warunku udziału w postępowaniu w stosunku do przedmiotu zamówienia. Oceny spełniania warunku wiedzy i doświadczenia należy dokonywać pod kątem ustalenia, czy nie był nadmierny dla oceny zdolności wykonawcy zdobytych dotychczas przy realizacji przedmiotowo podobnych zamówień na rzecz innych podmiotów. Na wstępie warty zauważenia jest stanowisko wyrażone w wyroku Sądu Okręgowego w Krakowie z dnia 08.05.2014 r., sygn. XII Ga 211/14, iż „Nie będzie dozwolone takie sformułowanie warunku, które nie wykazuje związku z przedmiotem zamówienia. Warunek udziału, który abstrahuje od przedmiotu zamówienia zawsze ogranicza w sposób niedozwolony dostęp do zamówienia, gdyż nie będzie obiektywnego uzasadnienia dla jego zastosowania. Zamawiający może powiązać warunek ze sposobem spełnienia świadczenia, szczególnymi warunkami wykonania zobowiązania, terminem wykonania, świadczeniami akcesoryjnymi, jak również skalą, zakresem zamówienia, gdyż te elementy składają się na charakterystykę przedmiotu zamówienia. Powiązanie z przedmiotem zamówienia opiera się na uwzględnieniu w opisie sposobu dokonania oceny spełniania warunku takich elementów, które występują w przyszłej umowie (składają się na całość przyszłego zobowiązania). Stąd niezbędne jest interpretowanie określenia „proporcjonalny” przez pryzmat dorobku prawa wspólnotowego i orzeczeń TS, gdzie przymiotnik „proporcjonalny” używany jest w znaczeniu „zachowujący właściwą proporcję”. Warunek proporcjonalny więc, to tyle co warunek nie nadmierny. Nakaz stworzenia i zachowania warunków w sposób powiązany z przedmiotem zamówienia oraz do niego proporcjonalny, z uwzględnieniem zachowania konkurencji wśród wykonawców ubiegających się o zamówienie, nie jest tożsamy z nakazem dopuszczenia do zamówienia wszystkich podmiotów, w tym niezdolnych do jego realizacji w sposób, który nie zapewni spełnienia kryterium wyboru oferty, w tym przypadku najniższej ceny”. Zasada równego traktowania sprowadza się do konieczności identycznego traktowania takich wykonawców, których sytuacja jest taka sama lub bardzo podobna, nie oznacza to natomiast konieczności identycznego traktowania wszystkich wykonawców znajdujących się na rynku lub aspirujących do wejścia na rynek. Warunki udziału w postępowaniu nie mogą preferować jedynie niektórych podmiotów. Wszyscy wykonawcy powinni mieć zapewniony równy dostęp do istotnych dla postępowania informacji w jednakowym czasie, dokonywanie oceny warunków oraz ofert powinno następować wedle wcześniej sprecyzowanych i znanych wykonawcom kryteriów, na podstawie przedłożonych dokumentów, a nie wiedzy zamawiającego. W ocenie Izby nie oznacza to jednak, że zamawiający tylko

wówczas działa w granicach uczciwej konkurencji oraz z zachowaniem wymogu proporcjonalności postawionego warunku, gdy jego działania pozwalają na uczestnictwo w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego wszystkim podmiotom występującym na rynku. Jeżeli zatem zamawiający, określając warunki udziału w postępowaniu, nie czyni tego w sposób, który wskazuje na konkretny produkt lub wykonawcę, nie można uznać, iż narusza zasady uczciwej konkurencji poprzez odniesienie się do przedmiotu zamówienia.”

Reasumując dopuszczenie do udziału w postępowaniu wykonawców niedoświadczonych, nie znających specyfiki świadczenia usług żywienia na rzecz Szpitali lub podmiotów świadczących podobne usługi opiekuńcze spowoduje złożenie w postępowaniu ofert, które mogą być niedoszacowane, co będzie rodziło dalsze skutki dla Zamawiającego na etapie realizacji umowy. Jak wynika więc z powyższego, Zamawiający powinien mieć możliwość weryfikowania, czy wykonawcy ubiegający się o zamówienie posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie do realizacji zamówienia na odpowiednim poziomie jakości, winien wprowadzić tzw. pozytywne warunki udziału w postępowaniu. W tym konkretnym postępowaniu brak odpowiedniej wiedzy Wykonawcy stwarza realne zagrożenie dla zdrowia i życia. Na tej zasadzie żądanie wykonawcy w zakresie postawienia przez Zamawiającego warunku udziału w postępowaniu co do posiadania odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jest w pełni zasadne.

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

32. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na śniadanie dla diety podstawowej należy przygotować bułkę 100g + chleb pszenno żytni + razowy w ilości 100g?

2 bułki, pokrojone, jedna pszenno-żytnia, druga razowa albo bułka pszenno-żytnia i chleb razowy, zgodnie z gramaturą podaną w Załączniku Nr 9 do SWZ

33. Zamawiający w Opisie Przedmiotu Zamówienia pisze:

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

Czy Wykonawca ma w tym zestawie obiadowym podać 3 różne surówki czy surówka ma się składać z 3 składników warzywnych?

Wykonawca ma podać 3 różne składniki warzywne, w tym np. surówka wielowarzywna, ogórek kiszony, marchew gotowana.

34. Czy Zamawiający dopuszcza podawanie pasztetu pieczonego do śniadania i kolacji?

Zamawiający dopuszcza.

35. Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o obniżenie o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych 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 (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.), 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 obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 353¹ k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.

36. Dotyczy par. 8 ust. 4 umowy: Prosimy o potwierdzenie że wymóg dotyczy wyłącznie podstaw do wykluczenia wykonawcy.

Zamawiający nie potwierdza.

37. Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku zwiększenia usługi w wyniku zaistnienia okoliczności nadzwyczajnych, o których mowa w par. 11 umowy wynagrodzenia wykonawcy będzie podlegało odpowiedniej i adekwatnej do tychże okoliczności zmianie;

Wykonawca będzie otrzymywał wynagrodzenie adekwatne do ilości wydanych posiłków.

38. W jakiej formie jest wydawany posiłek?

Zgodnie z zapisami SWZ, pacjent otrzymuje posiłek finalnie na talerzu.

39. Powołując się na jawność finansów publicznych, prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek, jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi, oraz o informację jak firma realizuje zamówienie.

Stawka wynosiła 20,52 zł netto za jeden osobodzień, brutto: 22,17 zł brutto, natomiast po podpisaniu aneksu wydłużającego okres obowiązywania umowy została ona zwiększona do kwoty 25,48 zł netto za jeden osobodzień.

Obecny Wykonawca wykonuje usługę należycie.

40. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres Czerwiec 2021 – Maj 2022 z rozbiem na poszczególne oddziały:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	VI 2021	VII 2021	VIII 2021	IX 2021	X 2021	XI 2021	XII 2021	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	razem
Śniadanie													0
II śniadanie													0
Obiad													0
Podwieczorek													0
Kolacja													0

Zamawiający poniżej przedstawia tabelę:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	VI 2021	VII 2021	VIII 2021	IX 2021	X 2021	XI 2021	XII 2021	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	razem
Śniadanie	5348	5585	5696	6311	6068	6900	7009	5626	5202	5944	5859		
II śniadanie													
Obiad	5511	5793	5954	6578	6303	7137	7151	5763	5346	6157	6222		
Podwieczorek													
Kolacja	5335	5770	5930	6542	6274	7096	7057	5715	5294	6062	6017		

41. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę przygotowania posiłków, ich transport i dystrybucji posiłków do pacjenta w ciągu jednego dnia?

Obecny Wykonawca zatrudnia 18 osób.

42. Kto w obecnej chwili zajmuje się transportem posiłków na oddziały?

Wykonawca usługi żywienia

43. Czy pracownicy obecnego wykonawcy zostaną przekazani celem zapewnienia ciągłości usługi?

Pracownicy obecnego Wykonawcy nie są pracownikami Zamawiającego.

44. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał?

Tak

45. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi- Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników dystrybucji, tj.:

- pomieszczenia szatni (damska , męska)
- pomieszczenia socjalne odpowiadające wymogom PIP
- pomieszczenia WC

Tak

46. Czy pomieszczenia wyznaczone do najmu są dopuszczone przez sanepid do użytku?

Tak

47. Ile według Zamawiającego osób jest niezbędnych do przygotowania posiłków i ich wydanie w ciągu dnia?

Zamawiający nie określa ilości osób niezbędnych do wykonywania zamówienia.

48. Ilu pracowników zatrudnia obecny Wykonawca?

Obecny Wykonawca zatrudnia 18 osób.

49. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków do łóżka pacjenta odpowiada Wykonawca?

Tak

50. Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych?

Tak

51. Jak jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do pacjentów zakażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych, czy też Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków?

W przypadku pacjentów zarażonych Zamawiający dopuszcza podawanie posiłków w naczyniach jednorazowych.

52. W jakim stanie technicznym jest sprzęt użyczony do wykonania usługi?

Średnim

53. Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów?

Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe

54. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem?

W budynkach znajdują się windy. Wykonawca będzie ponosił opłaty wskazane w § 3 ust. 2 projektu umowy dzierżawy wyposażenia.

55. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał?

Tak

56. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Zamawiający nie przewiduje

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

Zamawiający nie wyraża zgody.

58. Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń plastikowych dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych, transport porcelany jest narażony na potłuczenie się a co za tym idzie częstszy koszt zakupu nowych naczyń co będzie miało znaczący wpływ na koszt usługi

Zamawiający nie wyraża zgody

59. W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń plastikowych- kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy, ich zniszczenia przez pacjentów?

Wykonawca usługi żywienia

60. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Nie zostały wydane takie decyzje

61. Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Nie spełniają niektórych ww. wymagań.

62. Czy sprzęt oddany w użyczenie jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Sprzęt jest sprawny

63. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Koszty dozoru po stronie Zamawiającego.

64. Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego urządzeń chłodniczych i grzewczych przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Zamawiający nie posiada takich danych

65. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Tak

66. W jakim stanie technicznym znajdują się pomieszczenia, które są przedmiotem dzierżawy? Kiedy był przeprowadzony ostatni remont oraz czy jest prowadzona dokumentacja potwierdzająca w/w fakt?

Utrzymanie pomieszczeń w należyтым stanie technicznym leży po stronie obecnego Wykonawcy.

67. W jakim stanie technicznym są urządzenia, które są przedmiotem dzierżawy? Czy jest prowadzony rejestr naprawy sprzętu i urządzeń?

Sprzęt jest sprawny, prowadzony rejestr naprawy sprzętu i urządzeń – po stronie Wykonawcy.

68. Czy Zamawiający jest w stanie podać średnią ilość zużywanych naczyń oraz sztućców jednorazowych?

Zamawiający nie posiada takich danych.

69. Wykonawca ma "dostarczać posiłki do kuchенок oddziałowych wózkami do tego celu przeznaczonymi" - jakiego rodzaju są to wózki?

Zamawiający nie posiada kuchenek oddziałowych. Posiłki mają być dostarczane wózkami transportowymi lub bemarowymi.

70. 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?

Zamawiający nie przewiduje konieczności poniesienia przez Wykonawcę dodatkowych kosztów

71. W jakim stanie technicznym znajduje się budynek kuchni oraz pomieszczenia? Kiedy był ostatnio przeprowadzony remont.

W stanie zadawalającym. Remonty pomieszczeń po stronie Wykonawcy.

72. Czy budynek kuchni i pomieszczenia są dopuszczone przez sanepid do użytku?

Tak

73. Czy zamawiający przekaże nowemu wykonawcy sprzęt z wyposażenia kuchni i dystrybucji posiłków?

Zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy dzierżawy sprzętu

74. Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych?

Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt przeprowadzać obowiązkowe badania instalacji elektrycznej, wentylacyjnej (wraz z odciągami technologicznymi nad stanowiskami pracy) i innych instalacji, których okresowych badań i przeglądów wymagają stosowne przepisy, a które to instalacje stanowią wyposażenie obiektu.

75. Kiedy był ostatni przegląd instalacji wentylacyjnej, jakie były zalecenia pokontrolne?

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 74

76. Prosimy o udostępnienie na stronie protokołu ostatniej kontroli.

Zamawiający nie posiada takiego protokołu.

77. Prosimy o podanie, jaka jest dostępna moc przyłącza gazowego i jakiego rodzaju licznik jest zamontowany. Czy Kuchnia jest jedynym odbiorcą gazu w Szpitalu?

Brak przyłącza gazowego.

78. Prosimy o podanie informacji dotyczących o energii elektrycznej. Jaka jest dostępna i maksymalna moc przyłączy, czy jest jeden kabel zasilający WLZ czy może kilka, jakie są przekroje tych kabli, w jaki sposób i gdzie są one opomiarowane.

150 kW, 1 kabel zasilający WLZ, sposób pomiaru bezpośredni, 2 liczniki na terenie wynajmowanych pomieszczeń, YKY 4*90

79. Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy?

Brak

80. Czy wykonawca jest zobligowany zainstalować urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń (gazu, energii elektrycznej, wody)?

Tak

81. Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istnieje na terenie kuchni instalacja tłuszczowa? Czy jest sprawna?

Kanalizacja sprawna, brak separatora tłuszczu

82. Prosimy o informację, czy na kuchni znajduje się sprawna instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej? Czy istnieje osobna wentylacja tłuszczowa? Jakim czynnikiem zasilane są nagrzewnice?

Jest wyposażony w wentylację nawiewno-wywiewną, ale jest ona niesprawna.

83. Czy Zamawiający posiada dokumentację dotyczącą sprawności układów i przeglądów wentylacyjnych? Prosimy o jej udostępnienie.

Zamawiający nie posiada takiej dokumentacji

84. Prosimy o podanie czy na terenie kuchni znajduje się separator tłuszczu i jakiej jest on pojemności. Kto ponosi koszty jego czyszczenia? Jakiej wysokości to są koszty?

Brak separatora tłuszczu

85. Czy Zamawiający dopuszcza zamawianie posiłków w formie elektronicznej przez udostępniony portal internetowy?

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie Nr 24.

86. Kiedy instalacja kanalizacyjna była czyszczona?

Zamawiający nie posiada takich danych.

87. Kiedy ostatni raz dokonano opróżnienia odstojnika tłuszczu? Oraz z jaka często to czyniono?

Brak separatora

88. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający pokryje koszty badań posiłków, a wykonawca ponosi koszt próbek?

Koszty badań i próbek po stronie Wykonawcy.

89. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach?

Koszty utylizacji odpadów po stronie Wykonawcy.

90. Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?
Tak
91. Jaka kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?
Kwota, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia zostanie udostępniona na stronie internetowej prowadzonego postępowania po upływie terminu składania ofert.
92. Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem piętér i opisem drogi dostarczenia?
Zamawiający nie posiada kuchenek oddziałowych.
93. Czy jadłospisy na poszczególne oddziały mają być różne, czy będzie obowiązywał 1 jadłospis na wszystkie oddziały z rozbiorem na diety?
Będzie obowiązywał jeden jadłospis na wszystkie oddziały.
94. Czy II śniadanie może być wydane razem z I śniadaniem oraz czy podwieczerek razem z obiadem?
Nie, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
95. Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SWZ?
Zamawiający nie posiada takich informacji.
96. Czy na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe? Czy w kuchenkach oddziałowych znajdują się kuchenki mikrofalowe do podgrzania posiłków dla pacjentów diagnostycznych?
Zamawiający nie posiada kuchenek oddziałowych.
97. W jakiej odległości mieści się kuchnia od oddziałów szpitalnych? Czy jest połączenie tunelowe między kuchnią a szpitalem?
Kuchnia znajduje się na wysokim parterze. Jest połączenie korytarzowe między kuchnią a szpitalem. Oddziały znajdują się od parteru po 6 piętro.
98. Proszę o wskazanie jaką windą mają być transportowane wózki bimarowe w przypadku awarii wyznaczonej windy?
Jest rezerwowa winda.
99. Czy Zamawiający przewiduje posiłki w naczyniach jednorazowych dla pacjentów zakażonych?
Zamawiający wyraża zgodę.
100. Prosimy o podanie przewidywanego przez Zamawiającego zapotrzebowania na naczynia jednorazowe dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.
Zamawiający nie posiada takich danych.
101. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?
Zamawiający oczekuje wysokiej jakości standardu obsługi wydawania posiłków, estetyki i jakości podania, walorów smakowych i kalorycznych. W związku z tym, nie będzie odstępował od nałożonych kar w przypadku uchybień.
102. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$
Temperatura posiłków powinna wynosić nie mniej niż wskazana w Rozdziale VI, pkt 5 w Załączniku Nr 2 do SWZ. Wykonawca powinien przewidzieć spadek temperatury od momentu ich przygotowania do momentu ich wydania na oddziałach i uwzględnić to celem zachowania minimalnej temperatury wskazanej w SWZ.
103. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?
Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 102.
104. Czy Zamawiający posiada wózki bimarowe, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SWZ ?
Zamawiający nie posiada wózków bimarowych.
105. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie za zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?
Osoba wskazana z Działu Administracyjno-Technicznego.
106. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?
Bezpośrednie zgłoszenie z oddziałów przed posiłkiem do Wykonawcy.
107. Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca?
Nie
108. Prosimy o podanie jakiej wysokości jest czynsz za najmowaną kuchnię?
Wysokość czynszu jest podana w projekcie umowy najmu pomieszczeń, stanowiącym Załącznik Nr 12 do SWZ.

109. Prosimy o szczegółowy opis sprzętu (stan techniczny) sprzętu jaki ma być użyty nowemu wykonawcy.

Zgodnie z Załącznikiem Nr 1 do umowy dzierżawy wyposażenia – po modyfikacjach

110. Po czyjej stronie są koszty naprawy dzierżawionych urządzeń ?

Po stronie Wykonawcy.

111. 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 i wprowadza odpowiednie zmiany dotyczące wymogu zatrudnienia na umowę o pracę w treści SWZ oraz projekcie umowy.

112. 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.

113. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta.

Wsad do kotła wynosi 51%.

114. Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków bieżących i je udostępni wykonawcy dopuszczone przez Sanepid?

Tak

115. Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy:

- koszty pobranej energii elektrycznej – **4 913,82 zł netto**
- koszt gazu – **brak przyłącza gazowego**
- koszty ogrzewania CO – **2 507,91 zł netto**
- koszty pobranej wody ciepłej – **1 265,81 zł netto**
- koszty pobranej wody zimnej – **388,31 zł netto**
- koszty odprowadzenia ścieków – **442,57 zł netto**
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych – ryczałt miesięczny **219,51 zł netto**

116. Prosimy o udzielenie informacji nt. pracowników przejmowanych w trybie art. 23 KP i przekazanie informacji, których nowy Wykonawca nie jest w stanie uzyskać w inny sposób;

- wysokość wynagrodzeń brutto z ich pochodnymi (staż pracy, premie itp)
- prosimy o podanie informacji nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących pracownikom przejmowanym w okresie realizacji zamówienia,
- czy wśród osób do przejścia są osoby po 50 roku życia?
- czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawo do świadczeń emerytalnych?
- zestawienie zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 30.04.2022 r.

- kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,
- Forma, rodzaj i termin zatrudniania przejmowanych pracowników,
- zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia,
- informacje czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jaki stopniu niepełnosprawności
- czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
- prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich.

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 43.

117. Wnosimy o zmianę o 50% wysokość kary umownej. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone 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.

Zamawiający nie wyraża zgody

118. Prosimy o informacje dodatkowe dotyczące systemu dystrybucji posiłków :

A./ w przypadku dystrybucji posiłków dla pacjentów nie schodzących do stołówki prosimy o potwierdzenie, że posiłki dystrybuuje bezpośrednio do pacjenta personel zamawiającego i wykonawca nie ma obowiązku oddelegowania pracownika do dystrybucji tych posiłków.

Zamawiający nie posiada stołówek dla pacjentów. Posiłek dostarczany jest do łóżka pacjenta.

B./ Po spożyciu rozłożeniu posiłków na stołach w stołówce, czy wykonawcy pracowników muszą odebrać zastawę od każdego pacjenta, wydać II danie do stolika i zebrać od każdego mieszkańca brudną zastawę, czy mieszkańcy sami oddają w jeden punkt zbiorczy brudną zastawę.

Zamawiający nie posiada stołówek dla pacjentów. Posiłek dostarczany jest do łóżka pacjenta.

C./ Czy zupy podawane są w wazach na stoli, czy dla każdego mieszkańca osobno?

Zamawiający nie posiada stołówek dla pacjentów. Posiłek dostarczany jest do łóżka pacjenta.

D./Kto jest odpowiedzialny za wydanie posiłków, na jakiej zastawie spożywają te osoby posiłki, kto odpowiada za mycie zastawy lub utylizację zastawy?

Za wydanie posiłków, mycie zastawy i utylizację odpadów odpowiada Wykonawca, zgodnie z zapisami SWZ.

119. Wnosimy o dodanie do treści SWZ badania podstawy wykluczenia Wykonawcy określonej w art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) ustawy z dn. 11.09.2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.). Uzasadnienie: Z naszych dotychczasowych analiz wynika, że w postępowaniach, w których nie przewidziano ww. fakultatywnych podstaw wykluczenia oferty składają podmioty, którym w ostatnich trzech latach wypowiedziano umowy o zamówienia publiczne z przyczyn leżącej po stronie Wykonawcy. Przesłanki z art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP podobnie jak pozostałe przesłanki fakultatywne przewidziane w ww. postępowaniu pozwalają na dodatkowe badanie sytuacji podmiotowej wykonawcy. Postawa wykonawcy, stopień należytego bądź nienależytego wykonania umowy o zamówienie publiczne, czyli aspektu jakościowego i merytorycznego wywiązania się z realizacji obowiązku przyjętego w złożonej ofercie powinny być naczelną kwestią weryfikowaną przez Zamawiających dbających o udzielanie zamówień publicznych rzetelnym i wiarygodnym wykonawcom. Zamawiający będący szpitalem w szczególności powinien zwrócić uwagę na ryzyka związane z nienależytym wykonywaniem usług będących przedmiotem zamówienia. Brak w przedmiotowym postępowaniu fakultatywnych przesłanek wykluczenia wykonawców na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP spowoduje brak realnej możliwości weryfikacji przez Zamawiającego negatywnego doświadczenia Wykonawców.

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

120. Zamawiający w §2 art. 2 umowy poprzez zapis „Średnia miesięczna ilość osobodni w żywieniu wynosi 7750 przy czym ilość ta może ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego (...)” umożliwi ograniczenie realizacji zamówienia. Ze względu na fakt, iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktu prosimy o określenie poziomu realizacji zamówienia w wysokości 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia, tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy

o zmianę w tym zakresie. Mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy, iż w przypadku spadku ilości żywności o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie strat finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

- a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości 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 dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

Zgodnie z zapisami SWZ i projektem umowy

121. 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.

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

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 24.

123. 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).

124. 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.

125. 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 potwierdza, że Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodne ze wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.**

Zamawiający modyfikuje zapis w Załączniku Nr 2 do SWZ, rozdział III, pkt 7 w następujący sposób: **„7. Dietetyk Zamawiającego jest uprawniony do dowolnego wnoszenia uwag i poprawek w każdym momencie, a Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia nowej wersji jadłospisu, uwzględniającej naniесione poprawki. Ostateczna wersja jadłospisu zaproponowana przez Wykonawcę musi być akceptowalna i zatwierdzona przez Zamawiającego”.**

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

Zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności I Żywienia.

127. 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.

Zamawiający wyraża zgodę.

Zamawiający wykreśla zapis z Załącznika Nr 2 do SWZ, z rozdziału V, pkt 12, ppkt 4) „produktów suchych strączkowych”.

128. 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?

Tak

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

Zamawiający nie wymaga.

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

Zamawiający nie wyraża zgody.

131. Wykonawca prosi o modyfikację Załącznika nr 2, rozdział III, pkt. 3.3., w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie przekazywanym do akceptacji Dietetykowi Zamawiającemu znajdowała się informacja o zawartości wapnia, żelaza, witamin A, B1, B2, C. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli” Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.” Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Zamawiający wyraża zgodę i modyfikuje zapis w Załączniku Nr 2 do SWZ, rozdział III, pkt 3, ppkt 3) w następujący sposób:

„3) wyszczególnienie zawartych w potrawach składników odżywczych (wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli)”.

132. Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ rozdz. IV pkt 1 ppkt 1) obiad pkt a) pisze: „5 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w porcji + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + 3 różne i niezależne od siebie składniki warzywne (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot)”. Prosimy o potwierdzenie, iż poprzez zapis „3 różne i niezależne od siebie składniki warzywne (surowy lub po obróbce termicznej)” Zamawiający ma na myśli dodatek warzywny do obiadu o gramaturze min. 150 g, który zawiera 3 różne składniki warzywne np. surówka z marchwi, jabłka i selera.

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 33.

133. Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ rozdz. IV pkt 1 ppkt 1) śniadanie pkt c) pisze, iż na śniadanie należy uwzględnić: „pieczywo mieszane (2 świeże bułki), pokrojone, (pszenno-żytnie i razowe)”. Prosimy o informację jakie dokładnie pieczywo ma planować Wykonawca na śniadanie: czy zawsze 2 bułki jedną pszenno-żytnią i jedną razową czy dowolny rodzaj pieczywa tj. np. bułka pszenno-żytnia i chleb razowy. **2 świeże bułki, pokrojone (jedna pszenno-żytnia, druga razowa) albo jedna bułka pszenno-żytnia i chleb razowy (dieta podstawowa).**

134. Prosimy o sprecyzowanie co Zamawiający ma na myśli poprzez zapis zawarty w zał. nr 2 do SWZ rozdz. IV pkt 1 ppkt 1) obiad pkt a) tj. „3 różne i niezależne od siebie składniki warzywne (surowy lub po obróbce termicznej)”.

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 33.

135. Zamawiający jako kryterium oceny ofert pkt 19 ppkt 2 jakość - oceniać będzie projekt jadłospisu dekadowego (10 dniowego) dla diety podstawowej (zwykłej) w ramach między innymi następujących parametrów:

DODATEK DO ŚNIADANIA w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty oraz soku wielowarzynnego lub owocowego (minimum 3 w dekadzie)	3 dodatki w dekadzie	0 pkt	10 pkt
	4 - 6 w dekadzie	5 pkt	
	7 -10 w dekadzie	10 pkt	
DODATEK DO KOLACJI w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty oraz soku wielowarzynnego lub owocowego (minimum 3 w dekadzie)	3 dodatki w dekadzie	0 pkt	10 pkt
	4 - 6 w dekadzie	5 pkt	
	7 -10 w dekadzie	10 pkt	

Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ (opis przedmiotu zamówienia) w rozdziale IV pkt 1 ppkt 1) śniadanie pkt e) oraz kolacja pkt d) wymaga aby każde śniadanie oraz kolacja uwzględniało: (...) dodatki w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty oraz soku wielowarzynnego lub owocowego.

Zamawiający nie może oceniać w kryterium oceny ofert parametrów, które wymaga są jako minimum w SWZ.

Zatem wnosimy o zmianę w kryterium 2 parametrów na następujące:

DODATEK DO ŚNIADANIA w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty (różnorodność w dekadzie, minimum 3 różne w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty)	3 dodatki w dekadzie	0 pkt	10 pkt
	4 - 6 w dekadzie	5 pkt	
	7 -10 w dekadzie	10 pkt	
DODATEK DO KOLACJI w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty (różnorodność w dekadzie, minimum 3 różne w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty)	3 dodatki w dekadzie	0 pkt	10 pkt
	4 - 6 w dekadzie	5 pkt	
	7 -10 w dekadzie	10 pkt	

Zamawiający modyfikuje Parametry oceniane jadłospisów dekadowych w ofercie dla diety podstawowej (zwykłej) - w zakresie pozycji 3 i 4 tabeli (w zakresie dodatków do śniadania i kolacji) w następujący sposób:

DODATEK DO ŚNIADANIA w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty (różnorodność w dekadzie, minimum 3 różne dodatki w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty)	3 różne dodatki w dekadzie	0 pkt	10 pkt
	4 – 6 różnych dodatków w dekadzie	5 pkt	
	7 -10 różnych dodatków w dekadzie	10 pkt	
DODATEK DO KOLACJI w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty (różnorodność w dekadzie, minimum 3 różne dodatki w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty)	3 różne dodatki w dekadzie	0 pkt	10 pkt
	4 - 6 różnych dodatków w dekadzie	5 pkt	
	7 -10 różnych dodatków w dekadzie	10 pkt	

136. Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ rozdz. IV pkt 1 ppkt 1) i 2) pisze, iż a jadłospisie 10 - dniowym należy uwzględnić na obiad:

Dieta podstawowa (zwykła):

Obiad :

- a) 5 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w porcji + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + 3 różne i niezależne od siebie składniki warzywne (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- b) 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy - mięso w postaci mielonej + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- c) 1 raz zupa + II danie: składnik białkowy- wątróbka + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- d) 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy - filet z ryby w porcji + składnik węglowodanowy (ziemniaki) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- e) 2 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy,
- f) 2 razy zupa + II danie: z potrawą bezmięsną zawierającą np. jajo, ser biały itp. + napój (kompot) -jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy.

Dieta lekkostrawna

Obiad :

- a) 7 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w porcji + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- b) 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w postaci mielonej + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- c) 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy - filet z ryby w porcji + składnik węglowodanowy (ziemniaki) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- d) 1 raz zupa + II danie z potrawą półmięsną + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy,
- e) 2 razy zupa + II danie: z potrawą bezmięsną zawierającą np. jajo, ser biały itp. + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy

Pragniemy zauważyć, iż w/w wytyczne dają razem 14 dni, a nie 10 dni. Prosimy zatem o modyfikację.

Zamawiający modyfikuje Rozdział IV pkt. 1 i 2 w następujący sposób:

1. ***W jadłospisie 10 - dniowym należy uwzględnić:***

1) ***Dieta podstawowa (zwykła):***

Śniadanie:

- a) ***zupa mleczna,***
- b) ***kawa zbożowa z mlekiem,***
- c) ***pieczywo mieszane (2 świeże bułki), pokrojone, (jedna pszenno-żytnia, druga razowa) albo jedna bułka pszenno-żytnia i chleb razowy,***
- d) ***dodatek tłuszczowy – masło roślinne,***
- e) ***dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko (dla urozmaicenia posiłku do dodatku białkowego można zaplanować dodatek węglowodanowy w postaci dżemu), dodatki w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty oraz soku wielowarzywnego lub owocowego***

Obiad :

- a) ***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 (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),***

- b) 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy - mięso w postaci mielonej + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- c) 1 raz zupa + II danie: składnik białkowy- wątróbka + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- d) 1 raz zupa + II danie: składnik białkowy - filet z ryby w porcji + składnik węglowodanowy (ziemniaki) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- e) 1 raz zupa + II danie z potrawą półmięsną + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy,
- f) 1 raz zupa + II danie: z potrawą bezmięsną zawierającą np. jajo, ser biały itp. + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy.

Kolacja:

- a) herbata,
- b) pieczywo mieszane (2 świeże bułki), pokrojone, (jedna pszenno-żytnia, druga razowa) albo jedna bułka pszenno-żytnia i chleb razowy,
- c) dodatek tłuszczowy – masło roślinne,
- d) dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko, dodatki w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty, oraz soku wielowarzynnego lub owocowego

2) **Dieta lekkostrawna**

Śniadanie:

- a) zupa mleczna,
- b) kawa zbożowa z mlekiem,
- c) pieczywo mieszane, pokrojone (pszenno-żytnie i pszenne),
- d) dodatek tłuszczowy – masło roślinne,
- e) dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko (dla urozmaicenia do dodatku białkowego można zaplanować dodatek węglowodanowy w postaci dżemu),
- f) dodatki w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty, odpowiednie do diety .

Obiad :

- a) 5 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w porcji + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- b) 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w postaci mielonej + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż, makaron) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- c) 1 raz zupa + II danie: składnik białkowy - filet z ryby w porcji + składnik węglowodanowy (ziemniaki) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- d) 1 raz zupa + II danie z potrawą półmięsną + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy,
- e) 1 raz zupa + II danie: z potrawą bezmięsną zawierającą np. jajo, ser biały itp. + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy

Kolacja:

- a) herbata,
- b) pieczywo mieszane, pokrojone (pszenno-żytnie i pszenne),
- c) dodatek tłuszczowy – masło roślinne,
- d) dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko, dodatki w postaci surówek, lub sałatek, lub warzyw lub owoców sezonowych i sałaty, odpowiednie do diety .

- 3) ***W pozostałych dietach leczniczych zawartość posiłków należy dostosować do zaleceń żywieniowych zgodnych z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.***

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

Do wiadomości

Wyjaśnienia zostają umieszczone
na stronie internetowej prowadzonego postępowania