

Grodzisk Wielkopolski, dnia 18 sierpnia 2023r.

Samodzielny Publiczny
Zakład Opieki Zdrowotnej
w Grodzisku Wielkopolskim
ul. Mossego 17

KOREKTA

Wykonawcy

**Dotyczy: postępowania w trybie podstawowym pn. „USŁUGA CAŁODOBOWEGO PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSILKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA”.
Nr postępowania: SPZOZ.DLA.2300.12.2023**

Działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2019r., poz. 2019 z późniejszymi zmianami) zwanej dalej ustawą Pzp, Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Grodzisku Wielkopolskim informuje, że w postępowaniu wpłynęły następujące zapytania odnośnie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ), na które Zamawiający udziela poniższych wyjaśnień:

1. Zamawiający zał. nr 4 do SWZ w §3 pkt 4 ppkt b) pisze: „W ramach realizacji przedmiotu umowy do obowiązków Zamawiającego należeć będzie w szczególności: (...) b) przygotowanie i zgłoszenie telefoniczne Wykonawcy dziennych zapotrzebowań na posiłki zgodnie z harmonogramem przedstawionym w ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik do Umowy”. Prosimy o potwierdzenie, iż zaszła omyłka i Wykonawca nie ma obowiązku w ofercie przedstawiać jakiegokolwiek harmonogramu, w wszystkie harmonogramy będą uzgadniane przy podpisaniu umowy. Jeśli nie, prosimy o sprecyzowanie jakiego konkretnie dokumentu wymaga Zamawiający na etapie złożenia ofert.

Odpowiedź:

Zamawiający pod hasłem „harmonogram” miał na myśli „zadeklarowany czas zamówień na CITO – korekty zamówień” zawarty w pkt. c) wzoru oferty.

Zamawiający zmodyfikował §3 pkt 4 ppkt b) zapisy zał. Nr 4 - wzoru umowy jak poniżej:

„b) przygotowanie i zgłoszenie telefoniczne Wykonawcy dziennych zapotrzebowań na posiłki w terminie:

śniadanie – do godziny

obiad – do godziny

kolacja – do godziny”

Zamawiający zmodyfikował §7 pkt 1 zał. Nr 4 - wzoru umowy dodając ppkt d) o następującej treści:

„d) w przypadku niedotrzymania czasu zamówień na CITO, o których mowa w §3 pkt 4 ppkt b) - w wysokości 0,1% wartości brutto Umowy określonej w § 5 ust 5 pkt b) za każdy przypadek, w którym wystąpiła stwierdzona nieprawidłowość.”

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

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza pod warunkiem spełnienia wszystkich wymagań SWZ.

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

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Zamawiający wymaga by jadłospis rozpisywany był na dekadę tj. 10 dni, z wcześniejszym zatwierdzeniem przez dietetyka.

4. Czy Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym 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

SPZOZ.DLA.2300.12.2023

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie wymaga. Publikacje IŻiŻ nie są wymagane w żywieniu zbiorowym w szpitalach.

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

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza margarynę miękką pakowaną wyłącznie w pojemniczki jednorazowe maksymalnie 3 dni w dekadzie, pozostałe dni dekady Zamawiający wymaga masła.

6. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie do śniadań i kolacji sałatek, surówek oraz warzyw gotowanych celem urozmaicenia?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza.

7. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza produktów typu INSTANT. Zamawiający wymaga przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków dla pacjenta w formie budyniu, galaretki lub kiślu.

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

9. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie, pyzy?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza.

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza.

11. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza.

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

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza MAKSYMALNIE +/-10% odchyień od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych - dekadowych.

13. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz surowców z jakich składają się dania w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę.

14. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Dopuszczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, zwiększy możliwość urozmaicenia jadłospisów.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza w okresie zimowym stosowanie warzyw konserwowych.

Zamawiający nie dopuszcza stosowania konserw rybnych i mięsnych.

SPZOZ.DLA.2300.12.2023

15. Wykonawca wnosi o modyfikację punktu 10 b) Załącznik 2 do SWZ, dotyczącego wymogu planowania w każdym głównym posiłku produktu zawierającego pełnowartościowe białko (ser, mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby). Zapis ten nie uwzględnia pełnowartościowego białka roślinnego z suchych nasion roślin strączkowych, które jest zalecane przez GIS oraz IZZ.

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza zastosowania białka roślinnego z suchych nasion roślin strączkowych w daniach obiadowych. Zamawiający dopuszcza zastosowanie białka roślinnego z suchych nasion roślin strączkowych nie częściej niż 2 razy w dekadzie w śniadaniach i kolacjach.

16. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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:

Zamawiający nie wyraża zgody.

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

Odpowiedź:

Wartość szacunkowa zamówienia wynosi 1.765.044,01 netto.

18. Proszę o udzielenie informacji na temat ilości żywionych pacjentów na poszczególnych oddziałach w ciągu ostatniego roku z podziałem na miesiące.

Odpowiedź:

Zamawiający przedstawia poniżej zestawienie ilości zamawianych posiłków na oddziałach w okresie od 1 lipca 2022 do 30 czerwca 2023 roku. Zamawiający zwraca uwagę, że ze względu na problemy kadrowe w poprzednich latach występowały przerwy w działalności oddziałów Zamawiającego.

	2022 r.	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Podwieczorek
LIPIEC	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	0	0	0	0
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	480	480	485	70
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	504	585	518	16
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	24	24	24	0
		1008	1089	1027	33
SIERPIEN	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	0	0	0	0
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	558	558	558	46
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	594	689	615	26
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	21	21	21	0
		1173	1268	1194	72
WRZESIEŃ	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	0	0	0	0
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	580	583	588	64
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	525	631	514	6
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	38	38	38	0
		1143	1252	1140	70

SPZOZ.DLA.2300.12.2023

PAŹDZIERNIK	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	458	474	479	33
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	579	582	582	72
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	598	688	575	13
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	33	33	33	0
		1668	1777	1669	118
LISTOPAD	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	472	488	488	34
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	565	565	565	61
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	533	614	508	14
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	44	44	44	0
		1614	1711	1605	109
GRUDZIEN	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	492	529	533	26
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	447	447	447	57
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	521	579	505	6
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	26	26	26	0
		1486	1581	1511	89
		2023 r.	Śniadanie	Obiad	Kolacja
STYCZEN	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	500	543	543	42
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	529	529	529	47
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	601	690	594	44
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	38	38	38	0
		1668	1800	1704	133
LUTY	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	510	534	531	54
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	510	510	510	47
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	524	621	491	28
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	40	40	40	0
		1584	1705	1572	129
MARZEC	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	485	491	491	13
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	534	534	534	62
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	555	667	539	7
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	0	0	0	0
		1574	1692	1564	82
KWIECIEŃ	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	463	468	468	50
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	521	521	521	78
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	448	540	468	13
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	5	5	4	0
		1437	1534	1461	141
MAJ	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	476	477	477	56
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	562	555	555	78
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	557	731	595	10

SPZOZ.DLA.2300.12.2023

	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	0	0	0	0
		1595	1763	1627	144
CZERWIEC	Oddział Chirurgiczny z Pododdziałem Gastroenterologicznym	422	452	452	54
	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny	523	523	529	42
	Oddział Ginekologiczno-Położniczy	492	581	476	0
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	8	8	8	0
		1445	1564	1465	96
Razem od 01.07.2022 do 30.06.2023		17395	18736	17539	1216

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

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wymaga zatrudnienia pracowników na umowę o pracę.

20. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie 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 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.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zaprojektowane we wzorze umowy kary umowne, biorąc pod uwagę charakter działalności Zamawiającego, są niskie i zdaniem Zamawiającego mogą nie zrekompensować Zamawiającemu poniesionych szkód w przypadkach opisanych w umowie. Zaprojektowane kary mają jedynie charakter odszkodowawczy.

21. Prosimy Zamawiającego o informację, czy Wykonawca ma uwzględnić w cenie oferty kwotę minimalnego wynagrodzenia obowiązującego w dniu składania ofert, jeżeli tak wnosimy jednocześnie o potwierdzenie, że Zamawiający zwaloryzuje Wykonawcy wynagrodzenie w ten sposób, że podniesie Wykonawcy wynagrodzenie z tytułu różnicy kosztów zatrudnienia między stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującą w dniu składania ofert a stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującego od dnia 01.01.2024 roku.

Odpowiedź:

Zamawiający wskazał w § 12 ust. 4 wzoru umowy – zał. Nr 4 zasady waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy, w tym w pkt. 2) w przypadku „zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę (...)”.

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Przygotował:

- Agnieszka Linkiewicz-Mendel

we współpracy-po konsultacji z:

- Karolina Kaczor

- Ewa Splawska