



Olsztyn, dn. 29 marca 2022 r.

Nr sprawy 9/2022

**Dotyczy: odpowiedzi dotyczące postanowień Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu na Kompleksową usługę pełnego, codziennego przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala oraz posiłków regeneracyjnych dla personelu szpitala.**

Na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. 2021 poz. 1129 z późn. zm.), Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania zadane przez uczestników postępowania.

**PYTANIA I ODPOWIEDZI**

1. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

**Odповідź:**

Tak, znanych na etapie składania ofert.

2. 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. kwarantanna, 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 kwarantannie, 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.

**Odповідź:**

Zamawiający wymaga świadczenia usługi zgodnie z opisem zawartym w SWZ. W przypadkach wymienionych powyżej Wykonawca musi zatrudnić pracowników na umowę o pracę, np. na czas określony.

3. Wnosimy o wprowadzenie w projekcie umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z

zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów zawieranych na okres 1 - 2 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.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie ww. zapisów. Ofertę należy złożyć zgodnie z treścią SWZ.

4. 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 obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę określonych wysokości kar umownych. Ww. kary umowne zostały przez Zamawiającego należycie skalkulowane odnośnie skali konkretnych zagrożeń w realizacji przedmiotu zamówienia oraz szczegółowo podane w Projekcie Umowy.

Zamawiający ma prawo podmiotowe do jednostronnego ustalenia warunków umowy, które zabezpieczą jego interes w wykonaniu przedmiotu zamówienia zgodnie z jego potrzebami. Kary umowne są określone w wysokości adekwatnej do ewentualnej szkody i spełniają swoje funkcje. Zamawiający ma na uwadze interes Wykonawcy i zwalnia z odpowiedzialności za zdarzenia, na których powstanie Wykonawcy nie mają wpływu, a wysokość kar umownych nie jest dowolna.

5. 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 jak firma realizuje zamówienie?

**Odpowiedź:**

Zamawiający poniżej przedstawia szczegółowy cennik poszczególnych posiłków:

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa netto zł
1.	Śniadanie	5,05
2.	II śniadanie	0,50
3.	Obiad	9,10
4.	Podwieczorek	0,50
5.	Kolacja	4,50
6.	Posiłek nocny	0,50
7.	Posiłek regeneracyjny dla pracownika	11,00

W celu wyliczenia ceny jedn. brutto poszczególnych posiłków do cen jednostkowej netto należy doliczyć podatek VAT w wysokości 8%. Zamówienie realizowane jest zgodnie z zawartą umową.

6. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadanie obiady, podwieczorek, kolacje, posiłki nocne oraz posiłki regeneracyjne w przedziale na poszczególne oddziały, za okres Luty 2021 – luty 2022 z rozbiciem na poszczególne oddziały

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, że szacunkowa ilość poszczególnych posiłków została przyjęta z wyliczenia średniej za okres poprzednich 12-tu miesięcy, oraz kształtuje się w porównywalnych ilościach, w poszczególnych miesiącach, co daje łączną ilość określoną w Załączniku nr 2 do SWZ. Zamawiający wymaga złożenia oferty w ilościach podanych w Załączniku Nr 2 do SWZ Formularz asortymentowo – cenowy.

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający w trakcie realizacji Umowy nie przewiduje negocjacji cenowej.

8. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 25% wartości umowy. Wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmniejszenie zakresu kar umownych określonych w § 6 ust. 6 Projektu Umowy. Wszystkie wymienione w § 6 kary stanowią zbiór poszczególnych kar umownych i nie można zawężyć ich do jednej wymienionej, np. 10% kary określonej w § 6 ust. 1 pkt 7 umowy.

9. Czy Zamawiający lub inny podmiot umiejscowiony na terenie zamawiającego udostępni pomieszczenie do mycia białych ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający lub inny podmiot umiejscowiony na terenie USK w Olsztynie nie posiada takiego pomieszczenia.

10. Kto odpowiada za dystrybucję posiłków do pacjentów oraz mycie zastawy stołowej? Czy pracownicy Zamawiającego?

**Odpowiedź:**

Zgodnie z opisem w SWZ. Wykonawca dostarcza wózki białe wraz z posiłkami dla pacjentów z pomieszczenia dystrybucji posiłków do drzwi kucharek oddziałowych znajdujących się w poszczególnych klinikach/oddziałach szpitalnych. Od momentu dostarczenia posiłków do danej kucharek oddziałowej pracownicy Zamawiającego wydają posiłki do poszczególnych sal chorych. Zamawiający we własnym zakresie będzie mył zastawę stołową.

11. Ile konkretnie białych jest potrzebnych do obsługi - ceny białych są różne, a przy ilości średniej dziennej 79 pacjentów dla 10 wózków białych należy się liczyć z przewożeniem, myciem 8 sztuk porcji w jednym białym. Cena zakupu białych jest różna w zależności od wielkości urządzenia.

Prosimy o podanie ilości sztuk białych 1-komorowych, 2-komorowych oraz 3-komorowych, które będą niezbędne do realizacji zamówienia.

**Odpowiedź:**

Wielkość białych zależy od liczby pacjentów hospitalizowanych w poszczególnych klinikach/oddziałach szpitalnych więc Zamawiający nie jest w stanie określić jakie będą potrzebne wózki białe ponieważ nie wie ilu pacjentów w danym momencie w danej komórce organizacyjnej będzie hospitalizowanych.

12. Ile posiłków było wydawanych przez ostatnie 12 miesięcy w opakowaniach jednorazowych.

Prosimy o podanie danych w tabelce z podziałem na miesiące.

**Odpowiedź:**

W przypadku TYMCZASOWEGO funkcjonowania Oddziału COVID-19 średnio dziennie w opakowaniach jednorazowych wydawanych było około 25 posiłków.

13. Zgodnie z SWZ rozdział IV pkt 1 *Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą następujących przedmiotowych środków dowodowych:*

*1. Dokument, potwierdzający, że świadczenie usług będzie wykonywane na zasadach systemu HACCP lub równoważnego zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego.*

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał zaświadczenie niezależnego akredytowanego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań Wykonawcy z normami jakościowymi opartymi na odpowiednich normach europejskich oraz potwierdzenie wdrożenia procedur HACCP w zakresie żywienia szpitalnego na wszystkich etapach produkcji, czyli w zakresie produkcji, dystrybucji, diety oraz cateringu.

**Odpowiedź:**

Zamawiający zgodnie z opisem w Rozdz. IV SWZ wymaga przedłożenia w ofercie dokumentu, z którego będzie wynikało, że świadczenie usługi, będzie wykonywane na zasadach systemu HACCP lub równoważnego. W celu udowodnienia Zamawiającemu, że świadczenie usługi będzie wykonywane na zasadach HACCP lub równoważnego wystarczającym jest, np. Decyzja, Protokół Kontroli Sanitarnej PPIS stwierdzający, że Wykonawca świadczy usługi na zasadach HACCP lub równoważnego lub inny dokument.

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

**Odpowiedź:**

TAK - zgoda w przypadku natychmiastowego usunięcia uchybienia, tak aby pacjent nie oczekiwał na posiłek dłużej niż 15 min.

15. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}$ .

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z SWZ.

16. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z SWZ.

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie planuje takich remontów, które spowodowałyby zmniejszenie liczby żywionych pacjentów. Ponadto Zamawiający informuje, że w miesiącu sierpniu planuje przeniesienie niektórych oddziałów do nowobudowanego obiektu szpitalnego. Jednak takie przeniesienie nie wpłynie na ilość zamawianych posiłków.

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

**Odpowiedź:**

Wartość szacunkowa zamówienia dokonana w dn. 09.03.2022 r. mieści się poniżej progów unijnych jednak powyżej 130 tys. złotych netto.

19. Ze względu na konieczność zapewnienia ciągłości usług żywienia pacjentów Zamawiającego oraz na obecną sytuację, która związana jest z realnym zagrożeniem COVID-19, wnosimy o konieczne posiadania kuchni zastępczej do 60 km od siedziby Zamawiającego, mierzona za pomocą „google maps” po drogach publicznych. Obecna sytuacja wymaga od zamawiających zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z jednego z zakładów. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków. W innym wypadku dostawa posiłków zostanie wstrzymana przez stacje sanitarno epidemiologiczną. Czy wykonawca powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią zastępczą oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ. Zamawiający w §4 ust. 19 Projektu Umowy wymaga zapewnić ciągłość świadczenia usług w razie wystąpienia sytuacji kryzysowych, zagrożenia bezpieczeństwa państwa, wojny, itp.- usługa będzie świadczona nieprzerwanie. Powyższy zapis dotyczy również zagrożeń wynikających z sytuacji kryzysowych w tym pandemii COVID-19.

20. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga dla diety cukrzycowej planowania zupy mlecznej do śniadania?

**Odpowiedź:**

Dieta cukrzycowa powinna być pozbawiona produktów znacznie podnoszących glikemię, w tym mleka. Dietę cukrzycową należy planować BEZ zupy mlecznej.

21. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu.

**Odpowiedź:**

W jadłospisie dekadowym należy uwzględnić dietę podstawową, lekkostrawną, cukrzycową i wątrobowo-trzustkową (lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu).

22. W OPZ rozdział II. DIETY obowiązujące w szpitalu, Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku normy żywienia dla zakładów służby zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Obecnie funkcjonują zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia opisane 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. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie diet według aktualnych wytycznych, na podstawie norm żywienia i zaleceń opierających się na wyżej wymienionej literaturze? Jeśli tak, prosimy o wykreślenie zapisu dotyczącego nieobowiązujących norm żywienia.

**Odpowiedź:**

Tak, Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie diet według aktualnych wytycznych, na podstawie norm żywienia i zaleceń opierających się na wymienionej literaturze tj. publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP – PZH 2020 r.

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

**Odpowiedź:**

Dzienne odchylenie +/- 10% wartości energii względem norm jest dopuszczone pod warunkiem utrzymania norm energetycznych w uśrednionym tygodniowym jadłospisie.

24. W OPZ, w wymaganiach dotyczących oferowanych jadłospisów, Zamawiający wymaga by w tygodniowym jadłospisie znajdowały się codziennie innego rodzaju dodatki na I śniadanie oraz na kolację. Z uwagi na zalecenia IŻŻ, asortyment produktów dozwolonych dla diet lekkostrawnych oraz ich modyfikacji jest zdecydowanie ograniczony. Wykonawca nie ma możliwości spełnienia powyższego wymagania, kierując się zaleceniami dietetycznymi podczas planowania jadłospisów. W związku z powyższym Wykonawca prosi o wykreślenie zapisów dotyczących różnorodności

śniadań i kolacji, lub określenie tego zapisu tylko i wyłącznie dla jadłospisów diet podstawowych.

**Odpowiedź:**

Zapis zostanie uwzględniony dla diety podstawowej i cukrzycowej, z wyłączeniem diety lekkostrawnej i jej modyfikacji.

25. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody.

26. Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikacje OPZ i skorygowanie zapisów dotyczących procentowej zawartości składników odżywczych w dietach. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020r. diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 30%.

**Odpowiedź:**

Zapotrzebowanie na tłuszcze 20-35% energii jest zgodne z normami IŻŻ, zapotrzebowanie na węglowodany i białka w OPZ jest takie samo jak w złożonej prośbie i nie wymaga korekty.

27. Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu w SWZ dotyczącego wysokiej jakości wędlin? Ile % mięsa mają mieć te wędliny?

**Odpowiedź:**

Zamawiający ma na myśli przynajmniej 80% zawartości mięsa.

Informacja przeznaczona do publikacji na stronie internetowej postępowania:

[https://platformazakupowa.pl/pn/usk\\_olsztyn/proceedings](https://platformazakupowa.pl/pn/usk_olsztyn/proceedings)