



Kraków, dn. 01.07.2022 r.

NR POSTĘPOWANIA: DZP.271-17/22
Postępowanie pn. „Usługi żywienia pacjentów”

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

Wojewódzki Specjalistyczny Szpital Dziecięcy im. św. Ludwika w Krakowie działając na podstawie art. 135 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2021.1129 t.j.) udziela odpowiedzi na następujące pytania:

1. Mając na uwadze zapisy zawarte w załączniku nr 3 do SIWZ pkt. 1 uprzejmię prosimy o potwierdzenie, iż planowana dzienna ilość żywionych w nowym postępowaniu przetargowym będzie wynosiła 150 całodziennych posiłków, przy uwzględnieniu dopuszczalnego ruchu chorych na poziomie 30% średnie dzienne zapotrzebowanie, które należy przyjąć do kalkulacji będzie na poziomie 105 osobodni. Wskazujemy, iż średnia zrealizowanych posiłków z ostatniego półrocza 2022 r. wyniosła 60 osobodni, co oznacza zapotrzebowanie podane w dokumentacji SIWZ jest 100% wyższe.

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje wskazaną w załączniku nr 3 do SWZ pkt. 1 ilość, która wynosi: 80. Jednocześnie Zamawiający modyfikuje załącznik nr 2 do SWZ, nadając mu brzmienie jak w załączniku.

2. Mając na uwadze, iż przyszły wykonawca jest odpowiedzialny za dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta uprzejmię prosimy o udzielenie informacji ile osób dystrybucyjnych w ciągu dnia Zamawiający wymaga do realizacji związanej z dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta na oddziałach szpitala.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga 4 osób (w tym na oddziale Psychiatrii Dziennego Pobytu tylko do wydawania obiadu).

3. Uprzejmię prosimy o przedstawienie rzeczywiście zrealizowanego zamówienia na posiłki tj. śniadania obiady i kolacje oraz mieszanki mleczne z rozbiem na wskazane miesiąca- dane prosimy zamieścić w tabeli - Załącznik nr 1

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia tabelę w załączniku.

4. Uprzejmie prosimy o wskazanie nazewnictwa mieszanek mlecznych uwzględnionych w formularzu ofertowym załącznik nr 2 do SIWZ. Pragniemy zwrócić uwagę, iż informacja zawarta we wzorze np. „mleko początkowe w proszku dla niemowląt od urodzenia” nie jest dla przyszłego wykonawcy wystarczającą informacją- prosimy o wskazanie konkretnej nazwy produktu. Korekta dotyczy niżej wskazanych pozycji:

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje przykładowe nazwy produktów.

5. Mleko początkowe w proszku dla niemowląt od urodzenia :Bebiko1;Bebilon 1;Nan1;Hipp1;Enfamil1
6. Mleko następne w proszku dla niemowląt powyżej 6 miesiąca :Bebilon 2;Bebiko 2;Nan 2;Hipp 2;Enfamil2
7. Mleko modyfikowane w proszku,wzbogacone w witaminy i składniki mineralne dla dzieci powyżej 1 roku :Bebilon 3;Bebiko3;Nan 3;Hipp 3;Enfamil 3
8. Mleko modyfikowane w proszku,wzbogacone w witaminy i składniki mineralne dla dzieci powyżej 2 roku :Bebilon 4;Bebiko 4,Nan 4;Hipp 4
9. Hypoalergiczne mleko początkowe w proszku dla niemowląt od urodzenia :Bebiko HA 1;Bebilon HA 1;Nan HA 1;Hipp HA 1
10. Mleko następne w proszku z hydrolizowanym białkiem dla niemowląt powyżej 6 miesiąca: Bebiko HA2;Bebilon HA2;Nan HA 2;Enfamil HA 2
11. Mleko modyfikowane w proszku z hydrolizowanym białkiem dla dzieci powyżej 1 roku :Bebiko HA 3;Bebilon HA 3;Nan HA 3

<p>12. Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego do postępowania dietetycznego w przypadku zaburzeń trawiennych :kolki,zaparcia,ulewania dla niemowląt od urodzenia :Bebilon Comfort;Nan comfort</p>
<p>13. Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego do postępowania dietetycznego w przypadku ulewań dla niemowląt od urodzenia :Bebilon AR;Nan AR</p>
<p>14. Preparat do postępowania dietetycznego dla wcześniaków i niemowląt o bardzo małej masie urodzeniowej:PreNan; Beblon Nenatal</p>

15. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie. Pragniemy również zaznaczyć, że z dniem 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona).

Odpowiedź: Odpady utylizowane będą na koszt Zamawiającego.

145
-lecie



16. Czy Wykonawca dobrze rozumie że (prawo opcji) stanowi możliwość realizacji przedmiotu zamówienia na poziomie +/-30% od ilości wskazanych w formularzu ofertowy? W przypadku zmniejszenia ilości poniżej 30%, Zamawiający zapłaci wynagrodzenie w wysokości odpowiadającej minimalnemu świadczeniu stron na poziomie 70%? Lub podejmą negocjacji w celu ustalenia nowej stawki za usługę żywienia? Zaznaczamy, iż zgodnie z art. 433 ust. 4 Zamawiający ma obowiązek wskazać minimalną wartość świadczenia stron, która daje podstawę zabezpieczenia realizacji Wykonawcy. Ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo, uściślenie zapisów w tym aspekcie jest istotnym elementem umowy. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Dodatkowo jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 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.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że (prawo opcji) stanowi możliwość realizacji przedmiotu zamówienia na poziomie +/-30% od ilości wskazanych w formularzu ofertowy. Tym samym Zamawiający dopełnia obowiązek określony w 433 ust. 4 określając minimalny poziom realizacji usługi.

17. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu należy wykazać się o najmniej jednym (1) zamówienie, którego przedmiotem była usługa w zakresie zbiorowego żywienia szpitalnego (całodobowego), której zakres obejmował co najmniej kuchnię mleczną tj. żywienie dzieci od 0-1 roku, trwająca w ramach jednej umowy nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy, o wartości nie mniejszej niż 1 000 000 zł brutto – wartość za 12 miesięcy, zgodnie z przedmiotem zamówienia ?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że opisane wyżej doświadczenie spełniać będzie warunek określony w pkt. 4.1. Działu V SWZ.



18. Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Wymóg wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, niezależnie od formy wniesienia, jest dodatkowym elementem kosztotwórczym, który Wykonawcy muszą uwzględnić w cenie oferty. Po pierwsze udzielenie gwarancji należytego wykonania umowy wiąże się z opłatami wnoszonymi przez Wykonawcę do ubezpieczyciela lub banku. Niezależnie od zapłaconych składek Wykonawca jest zmuszony celem uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu do wniesienia odpowiednich zabezpieczeń w postaci np. depozytu gotówkowego, blokady środków na rachunku, hipoteki lub innych poręczeń majątkowych.

Konieczność wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie istotnej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu, którego koszt utrzymania w tym czasie Wykonawca doliczy do kosztów gwarancji. W konsekwencji spowoduje to podwyższenie kosztów wykonania usługi dla Zamawiającego, co przy długim okresie trwania umowy i dużej wartości zamówienia zawyży wartość oferty w sposób nieadekwatny do przedmiotu zamówienia.

Ponadto nadmieniamy, iż na chwilę obecną koszty uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu są znacząco wyższe niż to miało miejsce kilka lat temu, wpływ na takie koszty ma obecna sytuacja gospodarcza kraju w danej branży (koszty niniejsze wzrosły ze względu na fakt, iż wiele przedsiębiorstw budowlanych, które podpisały umowy o świadczenie usługi publicznej, nie zrealizowały swoich zobowiązań czego następstwem było wypłacanie przez firmy ubezpieczeniowe i banki należności z tytułu wystawionych przez nie gwarancji).

Dodatkowo należy podkreślić iż Rząd przygotował kolejne, bardzo ważne rozwiązania w ramach Tarczy Antykryzysowej, które pomogą firmom w zachowaniu miejsc pracy. Rada Ministrów przyjęła projekt ustawy o dopłatach do oprocentowania kredytów bankowych udzielanych na zapewnienie płynności finansowej przedsiębiorcom dotkniętym skutkami COVID-19 oraz o zmianie niektórych innych ustaw, przedłożony przez minister rozwoju w którym jednym z postulatów jest zmniejszenie granicy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Ze względu na ww. okoliczności potrącenie z faktur należności na pokrycie ewentualnej szkody, w opinii Wykonawcy, w wystarczający sposób zabezpiecza interesy Zamawiającego w przypadku nienależytego wykonania umowy. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie. W przypadku odpowiedzi negatywnej prosimy o obniżenie wysokości zabezpieczenia do 2%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

19. Ze względu na specyfikę przygotowania posiłków kuchni mlecznej, czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Wykonawca musi dysponować na cały okres realizacji przedmiotu zamówienia kuchnią zewnętrzną produkującą posiłki oraz kuchnią mleczną, co potwierdzi posiadaniem aktualnej decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną do



produkcji dań od surowca do gotowej potrawy wraz z wywozem posiłków na zewnątrz w formie cateringu oraz decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię mleczną/niemowlęcą do produkcji posiłków mlecznych, przecierów warzywno-mięsnych przygotowanych od surowca do gotowej potrawy, dla niemowląt i dzieci oraz wywozu na zewnątrz w formie cateringowej, które to decyzje należy załączyć do oferty, co potwierdzi wymóg zawarty w załączniku nr 4 do SIWZ §2 pkt 3 ?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że Wykonawca musi dysponować na cały okres realizacji przedmiotu zamówienia kuchnią zewnętrzną produkującą posiłki oraz kuchnią mleczną, co potwierdzi posiadaniem aktualnej decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną do produkcji dań od surowca do gotowej potrawy wraz z wywozem posiłków na zewnątrz w formie cateringu oraz decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię mleczną/niemowlęcą do produkcji posiłków mlecznych, przecierów warzywno-mięsnych przygotowanych od surowca do gotowej potrawy, dla niemowląt i dzieci oraz wywozu na zewnątrz w formie cateringowej. Dokumenty o których mowa wcześniej należy dostarczyć przed podpisaniem umowy. W związku z powyższym modyfikacji ulega zapis pkt 1 w Dziale XVI SWZ, który otrzymuje następujące brzmienie:

„Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta została wybrana zobowiązany jest wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy oraz przekazać Zamawiającemu:

1.1. projekt dokumentu (ów) zabezpieczenia należytego wykonania umowy o ile zabezpieczenie będzie wnoszone w formie niepieniężnej:

1.1.1. projekt zabezpieczenia należy przesłać Zamawiającemu najpóźniej na dwa dni przed wyznaczonym terminem zawarcia umowy z uwagi na to, iż projekt zabezpieczenia wymaga akceptacji Zamawiającego,

1.2. jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, Zamawiający wymaga przedłożenia kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców;

1.3. aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną do produkcji dań od surowca do gotowej potrawy wraz z wywozem posiłków na zewnątrz w formie cateringu oraz aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię mleczną/niemowlęcą do produkcji posiłków mlecznych, przecierów warzywno-mięsnych przygotowanych od surowca do gotowej potrawy, dla niemowląt i dzieci oraz wywozu na zewnątrz w formie cateringowej.”

20. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację zamówienia, co potwierdzi zapis SWZ ?

Odpowiedź: Zamawiający zgodnie z art. 222 ust. 4 Pzp, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

21. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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 ustawy z dnia 11 września 2019 roku (Dz. U. z 2019, poz. 2019) prawo zamówień publicznych. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny

Odpowiedz: Zamawiający wyraża zgodę na następującą modyfikację par. 13 ust. 1 projektu umowy:

„Zamawiający może obciążyć Wykonawcę następującymi karami umownymi:

- a) za opóźnienia w dostarczaniu posiłków, każdorazowo w wysokości 3% należności za miesiąc, w którym Zamawiający stwierdził uchybienie,
- b) za niedostarczenie posiłków, każdorazowo w wysokości 20% należności za miesiąc, w którym Zamawiający stwierdził uchybienie,
- c) za dostarczenie posiłku, niespełniającego norm żywieniowych lub niezgodnego ze złożonym zamówieniem, każdorazowo w wysokości 3% należności za miesiąc, w którym Zamawiający stwierdził uchybienie,
- d) skierowania przez Wykonawcę lub podwykonawcę do wykonywania czynności wskazanych w § 10 umowy, osób niezatrudnionych na podstawie umowy o pracę – w wysokości 500,00 zł za każdą osobę, kara może być nakładana po raz kolejny w odniesieniu do tej osoby, jeśli Zamawiający podczas następnej kontroli stwierdził, że nadal nie jest ona zatrudniona na podstawie umowy o pracę.
- e) za naruszenie obowiązku zachowania ochrony danych osobowych, o którym mowa w §15 skutkować będzie obowiązkiem zapłaty przez Wykonawcę kary umownej wynoszącej 1000,00 zł (słownie: jeden tysiąc zł) za każdy przypadek.”

22. Zgodnie z art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium ocen ofert z:

Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) na kuchnię, w której będą przygotowywane posiłki w tym na kuchnię mleczną– 40%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez



Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

- 1) Kryterium *cena* – 60%: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

$$C = \left(\frac{\text{Oferta o najniższej cenie brutto}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \right) \times \text{waga kryterium tj. 60 \%}$$

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

- 2) Kryterium (P) posiadanie certyfikatu ISO 22000 na kuchnię, w której będą przygotowywane posiłki w tym na kuchnię mleczną – 40 %.

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

- a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000 – 40 pkt
- b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

Odpowiedz: Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe zapisy SWZ.

23. Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”

Odpowiedz. Zamawiający nie wyraża zgody w powyższym zakresie.

24. Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji wynagrodzenia poprzez ograniczenia zapisów umowy w następujących aspektach tj., ograniczając waloryzację od 10% - w przypadku poziom zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy uprawniający Strony do żądania zmiany stawki oraz ustanawiając maksymalny poziom zmian umowy do 20% i doduszając waloryzację dopiero po upływie 12 miesięcy. Wykonawca nie ma wpływu na wahania cen na rynku a organicznie w tak dużym stopniu umowy z odroczonym terminem realizacji obciąża wykonawcę ryzykiem błędnego skalkulowania wysokości zakupu surowcowego. W przypadku postępowania przetargowego na usługi mówimy tutaj o codziennym koszcie ponoszonym przez wykonawcę na rzecz Zamawiającego restrykcyjne zakresy i ograniczenia stosowania art. 439 ust. 2 ustawy Pzp są kolejnym elementem współdziałania w realizacji zamówienia i naruszają art. 431 ustawy Pzp . Ponadto zgodnie z art. 433 ust. 3 wykonawca nie może ponosić odpowiedzialności za okoliczności, za które ponosi Zamawiający np. przesunięcie terminu rozpoczęcia usługi. Ustawodawca dał jasny sygnał, że niedopuszczalne jest obarczanie wykonawców wszystkimi ryzyka mi realizacji danego zamówienia i zostali wyraźnie zobowiązani do przestrzegania zasady proporcjonalności. W ramach prac legislacyjnych wyraźnie wskazano, że



wprowadzone ograniczenia nie mają na celu „uniemożliwienia zamawiającym ukształtowania treści umowy w sposób uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców” Prosimy zatem o modyfikację wzoru umowy w zakresie § 18 ust.2 na :

„ 2.Umowa ulegnie zmianie w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy, z zachowaniem poniższych zasad:

- a. poziom zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy uprawniający Strony do żądania zmiany –nie mniej 5%,
- b. początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia – 180 dni – w przypadku, o którym mowa w art. 439 ust 3 ustawy Pzp, w pozostałych przypadkach – nie wcześniej niż po pierwszych 6 miesiącach obowiązywania Umowy,
- c. sposób ustalenia zmiany wynagrodzenia – według wskaźnika zmiany ceny materiałów lub kosztów ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego,
- d. sposób określenia wpływu zmiany na koszt wykonania zamówienia oraz okresy, w których może następować zmiana wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku wpływu powodującego wykonywanie umowy poniżej wycenionych na etapie oferty kosztów wykonania zamówienia, okresy – nie częściej niż raz na pół roku lub przy zakończeniu Umowy.
- e. maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia – nie więcej niż 50% wynagrodzenia Wykonawcy wskazanego w § 11 Umowy.”

Odpowiedz: Zamawiający wyraża zgodę na następująca modyfikacje par. 18 ust. 2 projektu umowy:

„Umowa ulegnie zmianie w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy, z zachowaniem poniższych zasad:

- a. poziom zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy uprawniający Strony do żądania zmiany –nie mniej 8%,
- b. początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia – 180 dni – w przypadku, o którym mowa w art. 439 ust 3 ustawy Pzp, w pozostałych przypadkach – nie wcześniej niż po pierwszych 10 miesiącach obowiązywania Umowy,
- c. sposób ustalenia zmiany wynagrodzenia – według wskaźnika zmiany ceny materiałów lub kosztów ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego,
- d. sposób określenia wpływu zmiany na koszt wykonania zamówienia oraz okresy, w których może następować zmiana wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku wpływu powodującego wykonywanie umowy poniżej wycenionych na etapie oferty kosztów wykonania zamówienia, okresy – nie częściej niż raz na pół roku lub przy zakończeniu Umowy.
- e. maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia – nie więcej niż 25% wynagrodzenia Wykonawcy wskazanego w § 11 Umowy.”

25. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów dekadowych w okresach 14-dniowych? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odpowiedz: Zamawiający wyraża zgodę.



26. 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 odchylenie na poziome +/- 5 %

27. Czy Zamawiający wymaga by do dań obiadowych w których zawarte są warzywa np. kaszotto z mięsem i warzywami, risotto z mięsem i warzywami planowana była również surówka lub porcja warzyw gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

28. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie produktów mrożonych takich jak pierogi, knedle czy kluski leniwe, falafele?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

29. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie wyrobów cukierniczych kupnych (np. drożdżówek)?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

30. W punkcie 6 *Zasad przygotowywania posiłków w Opisie Przedmiotu Zamówienia* Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przedstawienia jadłospisów dekadowych zawierających m.in. skład produktów żywnościowych. Czy Zamawiający może doprecyzować czy chodzi o skład wszystkich produktów żywnościowych wchodzących w skład jadłospisu, czy tylko potraw przygotowywanych przez Wykonawcę?

Odpowiedź: Tylko potraw.

31. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie jakie diety Zamawiający wymaga do przedstawienia w jadłospisie dekadowym?

Odpowiedź: Norma 1-3 lat; Norma powyżej 3 lat; łątwostrawna; Wysokobiałkowa - Wysokokaloryczna; Niskokaloryczna; Wegetariańska

32. Czy Zamawiający dopuszcza dla diet wysokokalorycznych wysokobiałkowych na drugie śniadania i podwieczorki posiłki w formie bułki lub kanapki z dodatkiem białkowym i warzywnym?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza powyższą propozycję tylko dla drugich śniadań dla Oddziału Klinicznego Psychiatrii Dziecięcej oraz dla Oddziału Psychiatrycznego Dziennego



Pobytu. Jednocześnie Zamawiający modyfikuje załącznik nr 3 do SWZ (OPZ) i nadaje mu brzmienie jak w załączniku do niniejszego pisma.

33. Czy Zamawiający dopuszcza dla diety wysokobiałkowej, wysokokalorycznej do drugiego dania obiadowego podwójną gramaturę dodatku białkowego?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

34. Czy Zamawiający wymaga by jadłospisy dzienne zawierały informacje o alergenach występujących w potrawach, zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. ?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

35. Czy Zamawiający dopuszcza do potraw bezmięśnych dodatek pełnowartościowego białka pochodzenia roślinnego np. nasiona roślin strączkowych? Zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ takie produkty są wskazane dla diety podstawowej.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale z możliwością zamiany na inny produkt gdy Zamawiający uzna że jest on nieodpowiedni do danej potrawy.

36. 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. Żywnienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

37. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisów OPZ dotyczących zup z dodatkiem śmietany dla diet wysokokalorycznych i wysokobiałkowych. Diety te można poprawnie zbilansować pod względem energetycznym innymi produktami wchodzącymi w skład jadłospisów. Zapis uwzględniający przygotowywanie osobnych zup dla tych diet jest odstępstwem do zasad żywienia zbiorowego i znacząco wpływa na koszt usługi.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe zapisy SWZ.



38. Proszę o informację czy Zamawiający przygotowując zamówienie publiczne „Usługi żywienia pacjentów” , dokonał analizy potrzeb i wymagań o której mowa w art.83 ust. 1, 2 i 3 oraz czy Zamawiający przed wszczęciem postępowania przeprowadził wstępne konsultacje rynkowe o których mowa w art.84.

Dodatkowo jeżeli Zamawiający podjął działania o których mowa powyżej, zwracam się z prośbą o udostępnienie dokumentacji z przeprowadzonej analizy potrzeb oraz przeprowadzonych wstępnych konsultacji rynkowych.

Jednocześnie prosimy o podanie wartości szacunkowej wynagrodzenia wykonawcy, zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

Odpowiedź: Zamawiający wypełnił dyspozycje art. 83 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych. Jednakże, zgodnie z "Komentarzem Prawa zamówień publicznych" pod redakcją Huberta Nowaka i Mateusza Winiarza wydanego przez Urząd Zamówień Publicznych, art. 73, cyt.: "Pzp nie wymaga dołączania do protokołu postępowania żadnych dokumentów lub informacji, które dotyczą czynności i działań podejmowanych na etapie przygotowania postępowania poza informacjami ze wstępnych konsultacji rynkowych i opiniami biegłych (...)"

Mając na uwadze powyższe, dokument pt. "Analiza potrzeb i wymagań" nie stanowi załącznika do protokołu postępowania o zamówienie publiczne. Ponadto, Zamawiający przypomina, że zgodnie z art. 135 ust. 1 wyżej cytowanej ustawy wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Przedmiotowa analiza nie stanowi jej części.

Zamawiający przed wszczęciem postępowania nie przeprowadził wstępnych konsultacji rynkowych o których mowa w art.84.

Odpowiedzi do pytań wprowadzone niniejszym pismem stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców ubiegających się o udzielenie przedmiotowego zamówienia.

Otrzymują:

- ✓ strona internetowa prowadzonego postępowania
- ✓ a/a

Załączniki:

- ✓ Tabela
- ✓ Załącznik nr 3 po zmianie
- ✓ Załącznik nr 2 po zmianie