



Opole, 30.08.2023 r.

Znak sprawy :NZ.2800.49.1.2023-TP.BK

Wyjaśnienia treści SWZ

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym– z **możliwością negocjowania treści ofert w celu ich ulepszenia**, zgodnie z art. 275 pkt. 2 w związku z art. 359 pkt.2 Ustawy PZP z dnia 11 września 2019 r., którego przedmiotem jest: „**Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów SP ZOZ Opolskie Centrum Onkologii w Opolu przez okres 16 miesięcy**”, nr postępowania: **NZ.2800.49.2023-TP**.

Działając w oparciu o art. 284 oraz art. 286 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U 2022 poz. 1710 z późn. zm.) Zamawiający udziela wyjaśnień oraz dokonuje modyfikacji w zakresie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia i jej załączników.

PYTANIE NR 1

Pytanie nr 1: dotyczy Projektu umowy

Wnioskujemy o wykreślenie ust. 5 w § 1 Projektu umowy stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ. Jest on bardzo nieprecyzyjny i nie wiadomo co z niego wynika dla Wykonawcy, i jakie są oczekiwania Zamawiającego wobec Wykonawcy na podstawie takiego zapisu. To przecież Zamawiający składa zapotrzebowanie na rodzaje diet w poszczególnych dniach biorąc pod uwagę tolerancję posiłków przez pacjentów oraz różnego rodzaju wskazania medyczne. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z wytycznymi określonymi w SWZ a taki zapis jest z nimi sprzeczny. Możliwe jest w takim przypadku (brak akceptacji/nietolerowania przez pacjenta) zmiana diety na inną spośród diet określonych w SWZ – z odpowiednim wyprzedzeniem określonym w SWZ. Ale w takim przypadku powinno to być już rolą Zamawiającego na etapie składania przez niego zamówienia na konkretny dzień.

Zgodnie z art. 99 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz.1710 z późn. zm.) cyt. „Przedmiot zamówienia musi być opisany w sposób jednoznaczny, wyczerpujący za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, cech technicznych i jakościowych lub za pomocą wymagań funkcjonalnych, uwzględniający wszelkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty.” Postanowienia ust. 5 w § 1 wymogów ustawowych w powyższym zakresie nie spełniają.

Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z Projektem umowy. Zapis zgodny jest z Załącznikiem 1b do SWZ.

Pytanie nr 2: dotyczy Projektu umowy

Wnioskujemy o zmianę brzmienia ust. 2 w § 7 projektu umowy na następujące brzmienie: „Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy do dnia wskazanego w odstąpieniu od umowy jako terminu zakończenia obowiązującej umowy, nie dłużej jednak niż 3 pełne miesiące kalendarzowe następujące po miesiącu, w którym Zamawiający odstąpił od umowy.”

Pozostawienie tak nieprecyzyjnego zapisu jak cyt. „Wykonawca w przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy zobowiązany jest realizować umowę do czasu przejścia realizacji usług objętych umową przez inny podmiot.” może spowodować, że Zamawiający będzie mógł żądać od Wykonawcy realizacji usługi np. nawet przez pół roku od dnia odstąpienia. Taki zapis jest niedopuszczalny, chociażby ze względu na konieczność kontraktowania dostaw asortymentu niezbędnego do realizacji usługi na rzecz Zamawiającego. Dlatego też wykreślenie ww. zapisu jest uzasadnione.

Odpowiedź: Brak zgody. Zamawiający modyfikuje zapisy § 7 Projektu umowy.

Pytanie nr 3: dotyczy Projektu umowy

Wnioskujemy o zmianę:

1) zapisów ust. 8 w § 1 oraz

2) zapisów ust. 7 w § 5,

w których błędnie wpisano „dostawcę” a postanowienia te powinny odnosić się do „Wykonawcy”.



Odpowiedź: Zamawiający koryguje oczywistą omyłkę pisarską i modyfikuje zapisy w § 1 ust 8. Natomiast § 5 ust. 7 zawiera określenie dostawcy jako osoby dostarczającej w imieniu Wykonawcy posiłki do lokalizacji Zamawiającego.

Pytanie nr 4: dotyczy Projektu umowy

Wnioskujemy o zmianę zapisów ust. 1 w § 3 z „Za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy strony ustalają całkowite wynagrodzenie Wykonawcy w kwocie: wartość netto: _____ zł, słownie: _____ wartość brutto (wraz z VAT): _____ zł, słownie: _____.” na „Wartość umowy nie przekroczy łącznie kwoty zł brutto (słownie:złotych 0/100), tj. łącznie kwoty zł netto (słownie: 0/100).”

Żadna ze stron umowy zawartej w wyniku rozstrzygnięcia postępowania nie ma bowiem gwarancji, czy określone w FORMULARZU OFERTY ilości posiłków zostaną faktycznie zrealizowane w okresie 16 m-cy obowiązywania umowy.

Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z Projektem umowy.

Pytanie nr 5: dotyczy Projektu umowy

Wnioskujemy o wykreślenie ust. 3 w § 3 Projektu umowy stanowiącego Załącznik nr 2 do SWZ lub zmianę tego zapisu na „Wykonawca gwarantuje, iż przez cały okres obowiązywania umowy ceny pozostaną niezmiennie, z zastrzeżeniem postanowień § 10 ust. 4 oraz § 10 ust. 5-10.”

Zapis ust. 3 § 3 Projektu umowy jest sprzeczny z postanowieniami § 10, który dopuszcza – pod pewnymi warunkami – zmiany cen w okresie obowiązywania umowy.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę. W związku z powyższym dokonuje modyfikacji zapisu w § 3 ust.3 Projektu umowy.

Pytanie nr 6: dotyczy Projektu umowy

Wykonawca wnioskuję o zmianę załącznika nr 1b w części dotyczącej „Protokół zdawczo-odbiorczy” w taki sposób, aby przedstawiał dostawy posiłków zbiorczo dzień po dniu na jednym formularzu np. w cyklach tygodniowych/miesięcznych. Pozwoli to na ograniczenie ilości zużycia papieru. Przy aktualnym brzmieniu tego załącznika zużycie kartek na rok wyniesie 2920 (4 oddziały x 2 dostawy x 365) zamiast 48 kartek (w cyklach miesięcznych). Ponadto, tą dokumentację należy przechowywać/archiwizować.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza protokół zdawczo – odbiorczy przedstawiający dostawę posiłków zbiorczo dzień po dniu na jednym formularzu w cyklach tygodniowych/ miesięcznych. Wzór protokołu Wykonawca przedstawi Zamawiającemu po podpisaniu umowy.

Pytanie nr 7: dotyczy Załącznika nr 1a „Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie.” (strona 2 Załącznika nr 1a)

Wnioskujemy o rozważenie zmniejszenia ilości zupy z 400ml na 300ml. Wykonawca mając kilkadziesiątletnie doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla ponad 200 pacjentów dziennie, w tym również pacjentów onkologicznych stosuje skutecznie porcje w ilości 300ml. Z naszych obserwacji wynika, że część pacjentów, ze względu na stan zdrowia, nie jest w stanie sprostać nawet takiej ilości, a wręcz rezygnuje z tego dania. Istnieje więc uzasadnione ryzyko, że tak duża pojemność zupy zwiększy ilość odpadów pokonsumpcyjnych i tym samym koszt usługi, ponadto może się to spotkać z negatywną oceną społeczną z punktu widzenia marnowania żywności.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmniejszenie.

Pytanie nr 8: dotyczy Załącznika nr 1a „Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie.” (strona 2 Załącznika nr 1a)

Wnioskujemy o zmianę zapisu „Mięso powinno być dostarczone bez sosu, aby umożliwić kontrolę ilości (za wyjątkiem diety płynnej i papkowej, gdzie dodatek białkowy jest miksowany).” na: „Mięso powinno być dostarczone bez sosu, aby umożliwić kontrolę ilości (za wyjątkiem dań typu gulasz mięsno-warzywny, sos boloński, potrawka drobiowa oraz diety płynnej i papkowej, gdzie dodatek białkowy jest miksowany).”

Nie uwzględnienie jako wyjątku tego typu dań (gulasz mięsno-warzywny, sos boloński, potrawka drobiowa), z punktu widzenia sposobu ich sporządzania i z powodu otrzymania właściwych walorów smakowych, wymaga aby potrawy te były sporządzane i dostarczane jako całość (nie oddzielnie). Wykonawca, aby spełnić wymogi Zamawiającego, w przypadku tych dań, musiałby finalnie – po sporządzeniu tego posiłku, oddzielić sos od innych produktów.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisu. Zamawiający oczekuje, że w zdecydowanej większości przypadków na 1 pacjenta będzie przeznaczony 1 kawałek mięsa lub ryby. W razie wątpliwości odnośnie ilości mięsa, Wykonawca będzie poproszony o rozdzielanie tego składnika.



Pytanie nr 9:

Jakiej objętości zupy Zamawiający wymagał/zamawiał od Wykonawcy realizującego tego rodzaju usługę w okresie ostatnich 12 m-cy? Czy były to zupy 400ml, czy mniejsze?

Informacja ta jest Wykonawcy niezbędna do oszacowania kosztu usługi, co będzie możliwe w połączeniu z informacją o ilości generowanych odpadów pokonsumpcyjnych w analogicznym okresie 12 m-cy, o którą Wykonawca zwraca się do Zamawiającego w Pytaniu nr 19.

Odpowiedź: Wykonawca aktualnie realizujący usługę dostarczał zupę w ilości 400 ml.

Pytanie nr 10: dotyczy Załącznika nr 1a

Wnoskujemy o zmianę zapisów w części dotyczącej „Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:” (strona 2 Załącznika nr 1a) z „- *dodatek kaszy, ryżu, makaronu 15-30g suchego lub ziemniaków 60-120g*” na „- *dodatek kaszy suchej 15-30g lub ryżu suchego 15-30g lub makaronu suchego 15-30g lub ziemniaków 60-120g*”.

Brak słów „lub” skutkuje tym, iż należy rozumieć, że w zupie powinny się znaleźć jednocześnie „i kasza, i ryż, i makaron” lub „ziemniaki”.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę w związku z powyższym dokonuje modyfikacji Załącznika nr 1a do SWZ.

Pytanie nr 11: dotyczy Załącznika nr 1a

Wnoskujemy o zmianę zapisów w części dotyczącej „Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:” (strona 2 Załącznika nr 1a) z „- *węglowodany – nie mniej niż 250g ziemniaków, klusek, kopytek, ryżu, kasz, makaronów po ugotowaniu*” na „- *węglowodany – nie mniej niż 250g ziemniaków lub 250g klusek lub 250g kopytek lub 250g ryżu lub 250g kasz lub 250g makaronów po ugotowaniu*”.

Brak słów „lub” skutkuje tym, iż należy rozumieć, że w II daniu powinny się znaleźć jednocześnie „i ziemniaki, i kluski, i kopytka, i ryż, i kasza, i makarony”.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę w związku z powyższym dokonuje modyfikacji Załącznika nr 1a do SWZ.

Pytanie nr 12: dotyczy Załącznika nr 1a „Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:” (strona 2 Załącznika nr 1a)

Zgodnie z wyliczeniami minimalna gramatura II dania wynosi 250g+120g+100g+150g=620g (z sosem) + kompot. W ocenie Wykonawcy, mającego kilkadziesiątletnie doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla ponad 200 pacjentów dziennie, w tym również pacjentów onkologicznych taka wielkość II dania (przy 4 posiłkach dziennie), biorąc pod uwagę zupę o objętości 400ml, jest wielkością mogącą generować dużą ilość odpadów pokonsumpcyjnych. Istnieje więc uzasadnione ryzyko zwiększenia ilości tych odpadów, co w konsekwencji wpływa na koszt usługi, a dodatkowo może się to spotkać z negatywną oceną społeczną z punktu widzenia marnowania żywności.

W załączeniu dokumentacja zdjęciowa posiłku: zupa (kałafiorowa) i II danie (makaron penne z sosem bolońskim, surówka Coleslaw) obrazująca ilość jaką otrzyma pacjent w diecie podstawowej (prócz tego pacjent w ciągu dnia ma jeszcze 3 posiłki: śniadanie, przekąska, kolacja).

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmniejszenie ilości sosu do 80g. Ilość warzyw i dodatku białkowego pozostają bez zmian. W związku z powyższym dokonuje modyfikacji Załącznika nr 1a do SWZ.





Pytanie nr 13:

Jakiej gramatury II dania Zamawiający wymagał/zamawiał od Wykonawcy realizującego tego rodzaju usługę w okresie ostatnich 12 m-cy?

Informacja ta jest Wykonawcy niezbędna co oszacowania kosztu usługi, co będzie możliwe w połączeniu z informacją o ilości generowanych odpadów pokonsumpcyjnych w analogicznym okresie 12 m-cy, o którą Wykonawca zwraca się do Zamawiającego w Pytaniu nr 19.

Odpowiedź: Zamawiający wymagał od aktualnego Wykonawcy realizacji usługi gramatury II dania jak w Załączniku nr 1a przed zmianą.

Pytanie nr 14: dotyczy Załącznika nr 1a „Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie.” (strona 2 Załącznika nr 1a)

Czy do każdego dania mięsnego musi być dodany sos w minimalnej ilości 100g? Jeśli nie to wnioskuję o sprecyzowanie w Załączniku nr 1a do SWZ do jakich dań i w jakich ilościach winien być dodany sos.



Odpowiedź: Do każdego II dania powinien być dodany sos w gramaturze 80 g.

Pytanie nr 15: dotyczy Załącznika nr 1a „Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:”
(strona 2 Załącznika nr 1a)

Z czego wynika tak wysoka gramatura posiłków?

Odpowiedź: Ilości minimalne gramatury posiłków wynikają z kilkudziesięciu lat doświadczenia Zamawiającego w ocenie faktycznej realizacji usług żywienia pacjentów Szpitala.

Pytanie nr 16: dotyczy Załącznika nr 1a

Wnioskujemy o wykreślenie zapisów dotyczących depozytu. Obecne zapisy w tym zakresie są bardzo nieprecyzyjne i nie pozwalają na rzetelną wycenę kosztów usługi. Nie zostały określone m.in.:

- 1) Parametry produktów, które Wykonawca miałby przekazywać Zamawiającemu w depozyt,
- 2) Minimalne stany depozytu/depozytów - ilości produktów, które powinny znajdować się w depozycie/depozytach. Taki jest przecież cel utworzenia depozytu. Wykonawca powinien mieć wiedzę jaki stan ma być zabezpieczony przez Zamawiającego, aby depozyt spełniał swoją funkcję,
- 3) Maksymalne ilości poszczególnych produktów, które Wykonawca zobowiązany będzie przekazywać Zamawiającemu przez okres 16 m-cy obowiązywania umowy,
- 4) Sposób przekazania depozytu przez Wykonawcę Zamawiającemu. Pracownicy Wykonawcy muszą mieć podstawę do wydania produktów do depozytu oraz potwierdzenie ich wydania Zamawiającemu. Również pracownik Zamawiającego winien mieć uzasadnienie do żądania od Wykonawcy przekazania określonego produktu do depozytu – są to przecież pieniądze publiczne,
- 5) Kto będzie odpowiadał za warunki przechowywania produktów w depozycie i kto poniesie ewentualne konsekwencje finansowe i karne za podanie pacjentowi przeterminowanego lub zepsutego posiłku z depozytu,
- 6) Sposób kontroli aktualnego stanu depozytu przez Wykonawcę i Zamawiającego,
- 7) Kto odpowiadać ma za bieżące nadzorowanie zabezpieczenia minimalnego stanu depozytu,
- 8) Kto odpowiadać będzie za utylizację produktów znajdujących się w depozycie – w przypadku ich przeterminowania/zepsucia, oraz kto poniesie koszty ich utylizacji,
- 9) Ile ma być tych depozytów u Zamawiającego? Czy to ma być jeden centralny depozyt, czy też depozyty na oddziałach. Jeśli miałyby to być depozyty oddziałowe to ww. stany (minimalne i maksymalne) powinny być podane w SWZ z podziałem na poszczególne oddziały.

Zwracam uwagę, iż zgodnie z art. 99 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz.1710 z późn. zm.) cyt. **„Przedmiot zamówienia musi być opisany w sposób jednoznaczny, wyczerpujący za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, cech technicznych i jakościowych lub za pomocą wymagań funkcjonalnych, uwzględniający wszelkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty.”**

Wymogi ustawy w odniesieniu do odpowiedniego opisu depozytu nie zostały spełnione przez Zamawiającego. Tylko bowiem precyzyjnie opisany przedmiot zamówienia daje Wykonawcy możliwość prawidłowej wyceny usługi, co leży także przecież w interesie Zamawiającego. Zarówno nasze wątpliwości, jak i innych Wykonawców poddających w wątpliwość zasadność funkcjonowania takiego depozytu (wyrażone w pytaniach złożonych w poprzednich postępowaniach) stanowią podstawę do żądania wykreślenia depozytu z warunków określonych w SWZ. Powyższe wątpliwości potwierdzają jednocześnie – w naszej ocenie – iż utworzenie depozytu jest niekorzystne także dla samego Zamawiającego – i to zarówno z punktu widzenia finansowego jak i organizacyjnego. Przecież w SWZ w Załączniku nr 1b jest wskazana możliwość modyfikacji ilości diet i posiłków. Pozostawienie

depozytu naraża Zamawiającego na ponoszenie dodatkowych nieuzasadnionych wydatków związanych z utworzeniem depozytu.

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje Załącznik nr 1a poprzez wprowadzenie zapisu o następującej treści:
” W przypadku gdy kuchnia/zakład Wykonawcy znajduje się w odległości mniejszej niż 10 km od lokalizacji Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć ilości posiłków dla pacjentów OCO w Opolu celem uzupełnienia braków zarówno ilości jak i jakości posiłków w swojej siedzibie, a w pozostałych przypadkach Wykonawca (zakład/kuchnia powyżej 10 km) jest zobowiązany utworzyć depozyt w siedzibie Zamawiającego. Depozyt ma zawierać po parę porcji szynki, masła, dżemu na każdym oddziale, aby uzupełnić możliwe braki w dostawie w czasie do 1h.

Pytanie nr 17: dotyczy Załącznika nr 1a

Jeśli Zamawiający podejmie decyzję o utrzymaniu depozytu wnioskujemy o zmianę „FORMULARZA OFERTY” (Załącznik nr 3 do SWZ) i dodanie do wyceny przez Wykonawcę dodatkowej tabeli z wyszczególnieniem



produktów „depozytowych”, ich szczegółowych parametrów, maksymalnych ilości, które Zamawiający będzie miał dostarczyć Wykonawcy w okresie 16 m-cy obowiązywania umowy. Tabela powinna umożliwiać wycenę jednostkową każdego produktu oraz łączną wartość depozytu przez cały okres obowiązywania umowy.

Łączną wartością oferty byłaby wówczas suma wartości posiłków wskazanych w ww. Formularzu w ilości (44000) oraz łącznej wartości depozytu na okres 16 m-cy. Rozliczanie depozytu między Zamawiającym a Wykonawcą odbywałoby się wg rzeczywistego przekazania produktów do depozytu Zamawiającego – potwierdzonego protokołem. W tym celu konieczna byłaby odpowiednia modyfikacja brzmienia zapisów Projektu umowy stanowiącego Załącznik nr 2 do SWZ uwzględniająca rozliczanie produktów „depozytowych” przekazywanych przez Wykonawcę Zamawiającemu.

Odpowiedź: Brak zgody.

Pytanie nr 18: dotyczy Załącznika nr 1a

Jeśli Zamawiający podejmie decyzję o utrzymaniu depozytu wnioskujemy o zmianę postanowień ust. 5 i 6 w § 5 Projektu umowy stanowiącego Załącznik nr 2 do SWZ poprzez dodanie na końcu tych zapisów „*nie dotyczy depozytu, za który odpowiada Zamawiający*”.

Odpowiedź: Brak zgody.

Pytanie nr 19: dotyczy Załącznika nr 1b „Szczegółowe warunki realizacji usługi”

Informacja o ilości zamawianych posiłków w okresie ostatnich 12 miesięcy jest w Załączniku nr 1b do SWZ zbędna, gdyż ilości posiłków na okres 16 m-cy zostały w SWZ określone, i to dla Wykonawcy stanowi jedną z wytycznych niezbędnych do skalkulowania kosztu świadczenia usługi. Wnioskujemy o wpisanie w to miejsce zapisu o ilości odpadów pokonsumpcyjnych wygenerowanych przez Zamawiającego w okresie ostatnich 12 miesięcy. Jest to niezbędne do prawidłowego skalkulowania ceny usługi. Utylizacja ich generuje dodatkowe koszty oraz wymusza odpowiednią organizację tego procesu zarówno dla Wykonawcy, jak i Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest bowiem do zapewnienia odpowiednich urządzeń do przechowywania tych odpadów i cyklicznego ich wywozu (w tym także określenie częstotliwości ich wywożenia). Bez informacji o ilości dotychczas generowanych odpadów wycena będzie utrudniona i może narazić Zamawiającego na konieczność ponoszenia wyższych kosztów niż Zamawiający szacuje.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że ilość odpadów pokonsumpcyjnych na 1 miesiąc wynosi około 1000 l.

Pytanie nr 20: dotyczy Załącznika nr 1b „Szczegółowe warunki realizacji usługi”

Wnioskujemy o wykreślenie w punkcie 1 „Szczegółowych warunków realizacji usługi” zdania „*Kolacje i obiady mogą być również korygowane telefonicznie na 2 godziny przed dostarczeniem posiłków do Zamawiającego*” lub zmianę zapisów tego zdania na: „*Kolacje i obiady mogą być również korygowane elektronicznie za pomocą poczty elektronicznej najpóźniej do godziny 9.00 w dniu dostarczenia posiłków do Zamawiającego. Dotyczy to także sytuacji, o której mowa w pkt 9 załącznika nr 1b.*”

W ocenie Wykonawcy (mającego wieloletnie doświadczenie w sporządzaniu posiłków dla pacjentów), przygotowanie dodatkowych posiłków w czasie dwóch godzin przed ich dostarczeniem – biorąc pod uwagę tak dużą różnorodność diet – jest niewykonalne w ciągu 2 godzin, zachowując wymagania Zamawiającego. Stąd wniosek o modyfikację j.w.

Odpowiedź: Wyrażamy zgodę na drogę elektroniczną. Zamawiający koryguje zapisy Załącznika nr 1b do SWZ.

Pytanie nr 21: dotyczy Załącznika nr 1b „Szczegółowe warunki realizacji usługi”

Wnioskujemy o zmianę brzmienia pkt 9 „Szczegółowe warunki realizacji usługi” z „*Zamawiający zastrzega sobie prawo modyfikacji diety dla pojedynczych pacjentów, co nie zmieni ceny posiłków. Modyfikacja następować będzie w formie telefonicznej i potwierdzona za pomocą poczty elektronicznej e mail*” na „*Zamawiający zastrzega sobie prawo modyfikacji diety dla pojedynczych pacjentów, co nie zmieni ceny posiłków. Modyfikacja następować będzie w formie elektronicznej potwierdzonej za pomocą poczty elektronicznej e mail – nie dotyczy śniadań*”.

Niemożliwa jest bowiem modyfikacja śniadań w czasie 2 godzin przed ich dostarczeniem, które zgodnie z wymogami SWZ przewidywane jest na godzinę 7.45.

Odpowiedź: Wyrażamy zgodę na dokonywanie modyfikacji drogę elektroniczną. Zamawiający wyraża zgodę na brak modyfikacji śniadań w dniu dostawy.

Pytanie nr 22: dotyczy Załącznika nr 1b „Szczegółowe warunki realizacji usługi”

Wnioskujemy o zmianę w punkcie 1 „Szczegółowych warunków realizacji usługi” godziny zgłaszania ilości diet i posiłków z godziny do „13.30” na godzinę do „12.30”.



Zmiana ta pozwoli Wykonawcy na sprawne zamawianie świeżych produktów niezbędnych do wytworzenia posiłków na dzień następny bez zbędnego, długiego przechowywania.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 23: dotyczy Załącznika nr 1b „Szczegółowe warunki realizacji usługi”

Wnioskujemy o doprecyzowanie w punkcie 3 „Szczegółowych warunków realizacji usługi” w zdaniu „*Ponadto Wykonawca wyposaża Dostawcę w fartuch ochronny, czepek i rękawice jednorazowego użytku, maskę ochronną*” co Zamawiający rozumie przez „Dostawcę”?

Odpowiedź: Przez dostawcę w ww. pkt Zamawiający rozumie osoby transportujące posiłki do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w imieniu Wykonawcy.

Pytanie nr 24: dotyczy Załącznika nr 1b „Szczegółowe warunki realizacji usługi”

Wnioskujemy o wykreślenie w punkcie 28 „Szczegółowych warunków realizacji usługi” sformułowania „(Dostawcę)”, gdyż może to wprowadzać w błąd osoby zaangażowane w realizację usługi na podstawie zawartej umowy. Może to błędnie sugerować istnienie dodatkowego podmiotu włączonego do realizacji przedmiotu niniejszego postępowania.

Odpowiedź: Przez dostawcę w ww. pkt Zamawiający rozumie osoby transportujące posiłki do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w imieniu Wykonawcy.

Pytanie nr 25: dotyczy Załącznika nr 1b „Szczegółowe warunki realizacji usługi”

Wnioskujemy o zmianę postanowień punktu 6 „Szczegółowych warunków realizacji usługi” w sposób uwzględniający publikację, na którą powołuje się Zamawiający w Załączniku nr 1 do SWZ „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod. Red. M. Jarosza. Zgodnie z ww. publikacją temperatura II dania może wynosić 650C. Zatem wnioskujemy o dopuszczenie minimalnej temperatury II dania 650C.

Odpowiedź: Nie wyrażamy zgody, w publikacji mowa jest o temperaturze podania, nie dostawy.

Pytanie nr 26: dotyczy SWZ – rozdz. XVI pkt 3

Zamawiający błędnie podał numer postępowania do przelewu wadium jest: NZ.2800.46.2023-TP, a powinno być: NZ.2800.49.2023-TP.

Odpowiedź: Zamawiający koryguje omyłkę pisarską poprzez zmianę numeru postępowania na NZ.2800.49.2023-TP.

Zamawiający modyfikuje terminy wskazane w SWZ poprzez:

- 1) zmianę w Załączniku nr 1 a do SWZ
- 1) zmianę w Załączniku nr 1 b do SWZ
- 2) zmianę w Załączniku nr 2 Projekt umowy do SWZ
- 3) zmianę w SWZ

Zamawiający modyfikuje:

Termin składania ofert: z 31.08.2023 r. na 04.09. 2023 r. godz. 10:00

Termin otwarcia ofert: z 31.08.2023 r. na 04.09. 2023 r. godz. 10:05

Termin związania wykonawcy ofertą upływa w dniu: z 29.09.2023 r. na 03.10.2023 r.

Opracowały:

E. Duda
J. Gruszka
K. Wojdyła
B. Kopec

Zatwierdził:

Dyrektor
SPZOZ Opolskie Centrum Onkologii w Opolu
Marek Staszewski
/dokument podpisany elektronicznie/