

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW

Dotyczy: postępowania pn. „Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów – sprawa nr 8/PN/2023/BK

Zamawiający, Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie, informuje, iż wpłynęły pytania od Wykonawców, na które Zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

Pytanie nr 1

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”. Nieokreślenie łącznej maksymalnej wysokości kar umownych, stanowi naruszenie przepisu art. 436 pkt. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Pzp.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż zapis dotyczący maksymalnej wartości (wysokości) kar umownych znajduje się w § 7 projektowanych postanowień umowy

Pytanie nr 2

Prosimy Zamawiającego o informację, jaka jest data rozpoczęcia realizacji umowy?

Odpowiedź: Od 1 marca 2023 r.

Pytanie nr 3

Prosimy o zapis o odchyleniu pomiaru temperatury zgodnie z HACCP.

Odpowiedź: Minimalne wartości temperatur potraw ciepłych i zimnych zostały określone szczegółowo w OPZ.

Pytanie nr 4

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjacje ceny.

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje remontu, w którym musiałby zmniejszyć liczę żywionych.

Pytanie nr 5

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Odpowiedzialność wynikająca z kar umownych opiera się na zasadzie winy zgodnie z art. 471 k.c.

Pytanie nr 6

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

Odpowiedź: Zamawiający będzie oceniał poszczególne przypadki indywidualnie i w razie konieczności będzie korzystał z dopuszczalnych narzędzi egzekwowania odpowiedzialności Wykonawcy,

Pytanie nr 7

Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej.

W 2023 r. minimalne wynagrodzenie za pracę wzrośnie w dwóch etapach. Od 1 stycznia najniższa pensja będzie wynosiła 3490 zł, a od 1 lipca – 3600 zł. Oznacza to, że przeciętna wysokość minimalnego wynagrodzenia w 2023 r. wyniesie 3545 zł. W przyszłym roku wzrośnie także minimalna stawka godzinowa dla określonych umów cywilnoprawnych – od 1 stycznia będzie wynosić 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł.

Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące Od 1 stycznia 2023 roku tj. 3490 zł oraz wynagrodzenie obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia równą 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł. ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2023r?

Odpowiedź: Odpowiedzialność za kalkulację oferty spoczywa na Wykonawcy.

Pytanie nr 8

Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odpowiedź: W § 12 projektowanych postanowień umowy znajdują się postanowienia umożliwiające waloryzację wynagrodzenia Wykonawcy. Niezależnie od wskazanych postanowień, w przypadku zaistnienia konieczności Strony mogą korzystać z innych narzędzi przewidzianych m.in. w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.

Pytanie nr 9

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?

Pytanie nr 10

Zgodnie z art. 433 ust. 4 ustawy Pzp projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego **bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron**. Zamawiający nie określił tej wartości, co pozwala mu na kształtowanie zakresu zamówienia w sposób dowolny, bez gwarancji udzielenia wykonawcy zamówienia w jakkolwiek określonej skali.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp., zaś nagłe ograniczenia wykonywania usługi powodują niekiedy konieczność zwolnień pracowników, i to w trybie ekonomicznym, za co, zgodnie z ustawą o zwolnieniach ekonomicznych, należne im są odprawy (art. 8 ustawy o szczególnych zasadach rozwiązywania z pracownikami stosunków pracy z przyczyn niedotyczących pracowników). Dzieje się tak, gdyż zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, 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 wyłączonej części zamówienia do realizacji, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości. Wykonawca nie ma zatem możliwości dostosowywania kosztów produkcji do wielkości zamówienia w krótkim okresie, gdyż koszty stałe mogą ulec zmianie jedynie w długim okresie, w którym do zmian wielkości przedmiotu zamówienia może dochodzić nawet co miesiąc.

Wobec braku określenia precyzyjnych podstaw zmiany zakresu świadczenia wykonawcy (uzależnionych jedynie od ilości posiłków zamówionych przez zamawiającego), nieokreślenie minimalnego progu wykonania umowy (tj. wartości lub wielkości świadczeń stron przez przewidzenie możliwości ograniczenia ilości zamawianych posiłków do jakiejś wartości), stanowi nadużycie pozycji dominującej organizatora przetargu przez Zamawiającego przez skonstruowanie skrajnie niekorzystnego postanowienia umownego.

Odpowiedź: Zamawiający wskazał minimalną wartość realizacji umowy w § 1 ust. 11 projektowanych postanowień umowy.

Pytanie nr 11

Zamawiający określił rząd wielkości przedmiotowego zamówienia w Formularzu oferty Załącznik nr 1, na szacunkową ilość w okresie obowiązywania umowy na 36380 osobodni. Nie jest jednak to wskazanie niebudzące wątpliwości, w kontekście powyższego, zarzut ewentualny naruszenia art. 99 ust. 1 P.z.p., zgodnie z którym Przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Przy tak nieprecyzyjnych postanowieniach Umowy wykonawca nie ma bowiem możliwości racjonalnie skalkulować oferty, gdyż nie jest w stanie stwierdzić, jak dużej skali przedmiotu zamówienia może się spodziewać i jak w związku z tym dobrać parametry cenowe. Jeśli uznać wskazanie zawarte w Formularzu oferty Załącznik nr 1 za niewystarczające, to okazuje się, że w postępowaniu w ogóle nie określono skali przedmiotu zamówienia, co powoduje, że opis przedmiotu zamówienia jest niekompletny.

Odpowiedź: Zamawiający w sposób prawidłowy opisał przedmiot zamówienia. W formularzu ofertowym została wskazana szacowana liczba posiłków w podziale na poszczególne rodzaje dań. Szczegóły dotyczące m.in. ilości posiłków dla danej diety, wykaz produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych na 1 posiłek, zestawienie zbiorcze diet na jeden dzień, określone są w Opisie Przedmiotu Zamówienia, który stanowi załącznik nr 6 do SWZ. Jednocześnie Zamawiający nie jest w stanie wskazać precyzyjnej ilości i rodzajów posiłków, ponieważ jest to uzależnione od faktycznej ilości pacjentów przyjętych do placówki Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy.

Pytanie nr 12

Zamawiający w rozdziale wskazał że przy wyborze będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena 100%

Wnosimy zatem o zmianę powyższego kryterium na:

1.Cena (C) - 60%

2. Posiadanie certyfikatu System Zarządzania Środowiskowego ISO 14001 – 20%

3. Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 -20%

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 **posiadanie certyfikatu System Zarządzania Środowiskowego ISO 14001 – 20%**. *Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:*

a) *Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Środowiskowego ISO 14001:2015 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt*

b) *Brak certyfikatu 14001:2015 w ofercie – 0 pkt*

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

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

3) Kryterium **posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001– 20%** *Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:*

a) *posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt*

b) *Brak certyfikatu ISO 9001 w ofercie – 0 pkt*

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu :

W celu potwierdzenia posiadania ww. certyfikatu Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

Wskazane przez Wykonawcę kryterium sformułowane jest w sposób przejrzysty, zawiera wszelkie niezbędne elementy umożliwiające ocenę przez zamawiającego poszczególnych ofert oraz jest związane w sposób niewątpliwy z przedmiotem zamówienia (vide: Wyrok TSUE z dnia 24 listopada 2005 r., C 331/04- w przedmiocie warunków jakie spełniać powinny pozacenowe kryteria ofert). Złożoność oceny zaproponowanego kryterium pozwoli zamawiającemu wybrać ofertę najkorzystniejszą w oparciu o przedłożone przez oferentów dokumenty, a tym samym pozwoli uniknąć zarzutu arbitralnego wyboru oferty.

Zgodnie z art. 242 ust. 2 P.z.p. kryteria jakościowe powinny w szczególności być kryteriami odnoszącymi się do m.in. aspektów społecznych, środowiskowych, innowacyjnych. W związku z powyższym zasadne jest wprowadzenie pozacenowych kryteriów ocen ofert odnoszących się do posiadania certyfikatów potwierdzających, stosowanie przez Wykonawcę obowiązujących standardów wskazanych określonych w normach.

Wyżej wymienione certyfikaty to Zintegrowany System Zarządzania oparty na ISO. To trzy współdziałające i uzupełniające się podsystemy – gwarancji jakości, zarządzania ochroną środowiska oraz zarządzania bezpieczeństwem i higieną w miejscu pracy. ZSZ jest jednym z udokumentowanych i spójnych systemów, który umożliwia skuteczne i równoczesne zarządzanie wieloma aspektami działalności organizacji, poprzez ustanawianie i realizację jednolitej polityki. Certyfikat ISO potwierdza wysoki poziom świadczonych usług żywienia, zobowiązuje Wykonawcę do stałego podnoszenia jakości a wdrożone procedury gwarantują pewien poziom bezpieczeństwa zarówno dla pacjenta jak i dla pracowników Wykonawcy. Podstawowym założeniem ZSZ jest zasada ciągłego dążenia do poprawy skuteczności i efektywności podejmowanych działań. Jest to szczególnie istotne w sytuacjach trudnych, np. w przypadku wystąpienia tzw. zdarzeń niepożądanych. Dzięki jasnym procedurom można sprawdzić czy i w którym miejscu popełniono błąd.

Ponadto tak opisane kryterium jest zgodne z wyrokiem SO w Warszawie z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21. Wskazane przez wykonawcę kryteria są obiektywne, weryfikowalne zapewniają działanie zgodne z zasadami przejrzystości, równego traktowania wykonawców i niedyskryminacji. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej powinny zostać dokonane w warunkach konkurencji. Podstawowa reguła prawa zamówień publicznych, zawarta w art. 7 ust. 1 pzp (aktualnie art. 16 pkt 1) pzp), stanowi, że przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ma odbywać się w sposób zapewniający równe traktowanie wykonawców oraz zachowanie uczciwej konkurencji. **Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach** czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert.

Odpowiedź: Zamawiający pozostaje przy dotychczasowych zapisach SWZ w tym zakresie.

Pytanie nr 13

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. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia 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.

Pytanie nr 14

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Odpowiedź: W jadłospisach przekazywanych do zatwierdzenia Zamawiającemu powinny znaleźć się następujące diety: dieta podstawowa, lekkostrawna, z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych, dieta podstawowa w Klinice Wieku rozwojowego (5-posiłkowa) oraz dieta wegetariańska.

Pytanie nr 15

Czy Zamawiający dopuszcza wysyłania do akceptacji jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych. Schemat żywieniowy w tym przypadku przedstawia się w następujący sposób: 2x ryba, 2x posiłek bezmięśny, 2x posiłek półmięśny oraz 8x mięśny w różnych postaciach

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza przesyłanie do akceptacji jadłospisów 14-dniowych. Zamawiający rozumie, że Wykonawca formułując powyższy schemat żywieniowy miał na myśli tylko posiłki obiadowe.

Pytanie nr 16

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający będzie wnosił poprawki do jadłospisu w sytuacji gdy nie będzie on zgodny z SIWZ oraz zaleceniami IZZ?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 17

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety wegetariańskiej ryb?

Odpowiedź: Tak, chyba że zostało jasno określone w zleceniu, że dieta wegetariańska ma być bez ryb.

Pytanie nr 18

Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Odpowiedź: Potrawy te powinny być planowane cały rok, ze względu na ich zwyczajowo wysoką wartość odżywczą, bez względu na sezon. Ponadto, w przypadku zastosowania odpowiednich procedur zapobiegających wystąpieniu zagrożeń mikrobiologicznych, takich jak nieprzerwany łańcuch chłodniczy (m. in. stosowanie wkładów chłodzących podczas transportu posiłków), nie powinno być mowy o żadnej sezonowości w planowaniu poszczególnych potraw.

Pytanie nr 19

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaić planowanie jadłospisów. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobieganie przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. Salmonelli, gronkowców).

Odpowiedź: Dopuszcza się stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów, jednakże z zastrzeżeniem, że powinny to być warzywa różnorodne, a nie bazujące cały czas na tej samej mieszance warzywnej, złożonej np. z marchewki i selera.

Pytanie nr 20

Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

Odpowiedź: Tak. Zamawiający wymaga dodatku warzywnego do dań półmiesnych. Dopuszcza się w określonych przypadkach stosowanie dodatku owocowego.

Pytanie nr 21

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: Tak.

Pytanie nr 22

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga planowania do obiadu 100g surówki w postaci warzyw surowych lub gotowanych? Czy w przypadku obiadów jarskich Wykonawca zamiast warzyw może zaplanować dodatek owocu?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 23

Zamawiający wymaga podanie do śniadania i kolacji dodatku warzywno-owocowego w ilości nie mniejszej niż 100g. Czy ta gramatura tyczy się również sałaty? Zwyczajowo 1 liść sałaty waży 5g, w przypadku podania 100g, pacjent musiałby otrzymać 20 liści. Prosimy o dokładne określenie gramatury sałaty podawanej do śniadania i kolacji.

Odpowiedź: Oczywiście jest fakt, że do śniadania i kolacji dodatek sałaty nie powinien wynieść więcej niż 10g (czyli 1-2 liście). Pozostałe wymagane 90g stanowi inny dodatek warzywny bądź owocowy.

Zamawiający informuje, że udzielone odpowiedzi są integralną częścią SWZ dla przedmiotowego postępowania i są wiążące dla wszystkich Wykonawców od dnia ich udostępnienia (przekazania).

W związku ze złożonymi zapytaniami Wykonawców dotyczącymi Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego jw., Zamawiający informuje, iż działając na podstawie art. 284 ust 2 oraz art. 286 ust 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. - Dz.U.2022.1710 ze zm.), dokonuje modyfikacji treści SWZ w zakresie załącznika nr 5 w §3 pkt 9

Było:

9. Osobami upoważnionymi do odbioru zamówienia są: Dietetyk Zamawiającego lub inna osoba wyznaczona przez Pełnomocnika ds. Pielęgniarek/Położnych i Personelu Pomocniczego.

Jest:

9. Osobami upoważnionymi do odbioru zamówienia są: Dietetyk Zamawiającego lub inna osoba wyznaczona przez Naczelną Pielęgniarkę.

Sporządził: Bogumiła Kalinowska