



Olsztyn, dn. 26 kwietnia 2023 r.

Nr sprawy 17/2023

Wszyscy uczestnicy postępowania

DOTYCZY: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem zamówienia jest „Kompleksowa usługa pełnego, codziennego przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala oraz posiłków regeneracyjnych dla personelu szpitala”.

Na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 z późn. zm.), Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania zadane przez uczestników postępowania.

PYTANIA I ODPOWIEDZI II

1. Ze względu na konieczność zapewnienia ciągłości usług żywienia pacjentów, wnosimy o konieczne posiadania kuchni zastępczej do 60 km od siedziby Zamawiającego, mierzoną 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 nie wymaga od Wykonawcy posiadania kuchni zastępczej. Ofertę należy złożyć zgodnie z zapisami SWZ.

2. 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 aktualny cennik realizowanej obecnie usługi:

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT%
1.	Śniadanie	5,66	8%
2.	II śniadanie	0,60	8%
3.	Obiad	10,20	8%
4.	Podwieczorek	0,60	8%
5.	Kolacja	5,18	8%
6.	Posiłek nocny	0,60	8%
7.	Posiłek regeneracyjny dla personelu	12,65	8%

W celu wyliczenia ceny jedn. brutto poszczególnych posiłków do ceny jednostkowej netto należy doliczyć aktualny podatek VAT. Zamówienie realizowane jest zgodnie z zawartą umową.

3. 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.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody. Ofertę należy złożyć zgodnie z treścią SWZ.

4. 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. Ofertę należy złożyć zgodnie z treścią SWZ.

5. 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. Ofertę należy złożyć zgodnie z treścią SWZ. Biorąc pod uwagę, że w umowie zastrzeżono górny limit kar umownych na poziomie 25% wartości umowy nie można uznać, że są to kary wygórowane.

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 kwiecień 2022 -marzec 2023 z rozbiciem na poszczególne oddziały

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, bez rozbięcia na poszczególne komórki organizacyjne Szpitala.

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

Odpowiedź:

Na dzień dzisiejszy 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 zmianę zakresu kar umownych określonych w § 6 Projektu Umowy. Wszystkie wymienione w § 6 kary stanowią zbiór poszczególnych kar umownych za nieprawidłowości w realizacji usługi 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 udostępni gdyż 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 kucharki oddziałowej pracownicy Zamawiającego wydają posiłki do poszczególnych sal chorych. Zamawiający we własnym zakresie będzie mył zastawę stołową (nie dotyczy wózków białych).

11. 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 oraz załączył do oferty certyfikat ISO 22000 wydany na kuchnię Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego.

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.

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

Odpowiedź:

TAK tylko w sytuacji jeśli Wykonawca w trybie natychmiastowym dostarczy brakujące posiłki przed wydaniem posiłków wszystkim pacjentom w danej klinice/oddziale, zgodnie z jadłospisem na dany dzień. Zastrzeżona kara umowna przysługuje za sam fakt naruszenia.

13. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^\circ$

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z SWZ.

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

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że do realizacji zamówienia stosujemy HAACP, ale ze względu na osoby hospitalizowane wymagane są szczegółowe zalecenia Zamawiającego opisane w OPZ stanowiącym Załącznik 11 do SWZ.

15. 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.

16. 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. 21.03.2023 r. przekracza progi unijne. Kwota przeznaczona na realizację zamówienia zostanie udostępniona na stronie postępowania przed otwarciem ofert.

17. 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:

Z uwagi na to, że na dzień składania ofert znany jest wykonawcy fakt zmiany minimalnego wynagrodzenia od 1 lipca 2023 r., to w kalkulacji winien uwzględniać minimalne wynagrodzenie obowiązujące od 1 stycznia 2023 r. oraz od 1 lipca 2023 r. oraz minimalną stawkę godzinową obowiązującą od 1 stycznia 2023 r. oraz 1 lipca 2023 r.

18. 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:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

19. 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?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że nie przewiduje innych od przedstawionych kosztów w SWZ w tym w Projekcie Umowy.

20. Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

Odpowiedź:

Zamawiający udzielił odpowiedzi na ww. pytanie w odp. na pytanie 12 powyżej.

21. 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:

Zastrzeżona kara umowna przysługuje za sam fakt naruszenia przez Wykonawcę.

22. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź:

Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi bezpośrednio po wygaśnięciu aktualnej umowy, tj. od 26.05.2023 r.

23. Zamawiający w SWZ rozdział VI określił:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1.1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.

Zamawiający nie stawia w tym zakresie szczegółowych warunków, które spełni Wykonawca.

1.2. Uprawnień do wykonywania określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

- wykaże, że posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej zgodnie z przepisami, o których mowa w art. 61, w związku z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2022 poz. 2132),

W.w warunki udziału w postępowaniu w istocie są warunkami dotyczącymi zdolności technicznej lub zawodowej odnoszącymi się do tego czy Wykonawca ma zdolność techniczną do wykonania usług objętych zamówieniem a nie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Zamawiający klasyfikując nieprawidłowo warunki udziału w postępowaniu naruszył przepisy odnoszące się do poszczególnych rodzajów warunków udziału jak art. 116 Pzp, 118 Pzp, co prowadzi ponadto do nierównego traktowania Wykonawców, gdyż Wykonawca nie może m.in. skorzystać z udostępnienia zasobów określonych w art. 118 Pzp.

W związku z powyższym wnosimy o określenie warunków udziału określonych rozdziale VI pkt. 1.2 SWZ jako warunków odnoszących się do zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawcy

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga spełnienia warunków udziału zgodnie z przedstawionymi w SWZ.

W celu prowadzenia działalności gastronomicznej należy złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli sanitarnej do państwowego (powiatowego lub granicznego) inspektora sanitarnego, który jest odpowiedni ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia działalności przez zakład. Wynika z tego, że warunkiem koniecznym do prowadzenia działalności gospodarczej jest uzyskanie wpisu do właściwego rejestru. Zgodnie z art. 114 Pzp w odniesieniu do uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej Zamawiający może w postępowaniu o udzielenie zamówienia wymagać udowodnienia posiadania

odpowiedniego zezwolenia, licencji, koncesji lub wisu do rejestru działalności regulowanej. Zatem Zamawiający nie naruszył art. 116 i 118 Pzp.

24. Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji wynagrodzenia poprzez określenie poziom zmiany cen materiałów lub kosztów, uprawniający do żądania zmiany wynagrodzenia Strony ustalają na poziomie 25% (zmiana ceny/kosztu o 25% w stosunku do ceny/kosztu z dnia zawarcia Umowy).

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 kolejny 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 ryzykami 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”. Wnosimy zatem o zmianę poziomu cen materiałów lub kosztów, uprawniających do żądania zmiany wynagrodzenia do poziomu 5%

Odpowiedź:

Wprost z treści projektu umowy wynika, że waloryzacja nie może służyć do poprawiania błędów Wykonawcy dokonanych w trakcie kalkulacji oferty przez wykonawcę ani nie może prowadzić do zmniejszenia ryzyka związanego z niedoszacowaniem oferty przez wykonawcę, co w kontekście żądania zmiany poziomu cen do 5% prowadzi do takiej sytuacji. Wprowadzenie prawa do waloryzacji na poziomie 25% chroni zarówno interesy zamawiającego, jak i wykonawcy. Wykonawca, działając jako profesjonalista, przy składaniu oferty winien tak ustalić swoje wynagrodzenie, by ryzyko wzrostu cen zostało uwzględnione w zaproponowanym w ofercie wynagrodzeniu uwzględniającym ryzyko gospodarcze prowadzonej działalności.

25. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek ?

Odpowiedź:

Nie.

26. Czy Zamawiający wymaga zupy mlecznej również dla diety cukrzycowej ?

Odpowiedź:

Nie.

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

Odpowiedź:

Wszystkie przewidziane w OPZ Zamawiającego.

28. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SWIZ i zaleceniami IŻŻ ?

Odpowiedź:

Tak.

29. Czy Zamawiający potwierdza, że potrawy tradycyjne wprowadzane w takie dni jak np. Wigilia, Wielkanoc mają być planowane tylko dla diety podstawowej?

Odpowiedź:

Potrawy tradycyjne również powinny być komponowane z uwzględnieniem diet obowiązujących w Szpitalu. Odstępstwem jedynie mogą być zapisy dotyczące „...małe konferencje lub ważne spotkania w firmie, itp....”. Do powyższego odnoszą się zapisy w Projekcie umowy § 4 ust. 15.

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza, oczekuje, że posiłki będą przygotowywane z produktów naturalnych metodami tradycyjnymi.

31. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku w recepturach sond pokarmowych? Dzięki odparowaniu wody z mleka produkt jest bezpieczniejszy mikrobiologicznie, spada ryzyko rozwoju bakterii, drożdży i pleśni. Ponadto mleko w proszku jest produktem stabilnym w warunkach podwyższonej temperatury oraz zawiera wyższą zawartość białka, dzięki czemu polecane jest dla diet, wymagających dodatkowej jego podaży i skoncentrowanej zawartości składników odżywczych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza, oczekuje, że posiłki będą przygotowywane z produktów naturalnych metodami tradycyjnymi.

32. 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:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

33. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wszystkie diety są 3 posiłkowe, oprócz cukrzycowej, które są 6 posiłkowe oraz diety bogatobiałkowej, które są 5 posiłkowe?

Odpowiedź:

Tak.

34. Czy Zamawiający dopuszcza planowania w przypadku obiadów bezmięsnych również owoców wymiennie z surówką?

Odpowiedź:

Nie.

35. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w Załączniku nr 11 do SWZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pdo redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

Odpowiedź:

Podane wymagania są zgodne z zaleceniami IŻŻ, Normami Żywienia dla Populacji Polski z 2020r. oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 14.03.2022r.

36. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowane osobno porcje warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź:

Tak.

37. W Załączniku nr 11 do SWZ, 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:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

38. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z Załącznika nr 11 do SWZ rozdział II pkt 10 "Dietetyk zatrudniony przez Zamawiającego w razie uwag dotyczących kaloryczności posiłków, wartości odżywczych, wagi posiłków, itp. w formie pisemnej poinformuje Wykonawcę, który ma obowiązek w ciągu 48h zastosować się do uwag dietetyka szpitalnego." Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. O ile zapis umowy odnoszący się do usunięcia z jadłospisu produktów i potraw z powodu stwierdzenia nieprawidłowości jest zrozumiały, to zobowiązanie Wykonawcy do uwzględniania sugestii Zamawiającego w zakresie planowania potraw i produktów, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością w kalkulowaniu oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

39. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diety do żywienia przez zgłębnik lub przetokę (miksowaną do sondy). Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższej diety są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ.

40. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego wędlin wysokiej jakości. Jakich mają to być produkty?

Odpowiedź:

- a) wyroby powinny mieć naturalny kolor, niejednorodną strukturę z widocznym mięsem naturalnym,
- b) wyroby nie powinny mieć żółtawych lub fosforyzujących, nienaturalnych zabarwień,

- c) nie powinny mieć widocznych fragmentów przypominających żel lub galaretkę – świadczy o zawartości karagenu (E407),
- d) okrągłe oczka w strukturze mięsa świadczą o dużym dodatku wody,
- e) wędlina powinna być raczej sucha i nie kleić się,
- f) nie może być to produkt „wysokowydajny”, konserwowy,
- g) nie powinny zawierać fosforanów E450 – E452,
- h) wyroby powinny mieć możliwie najwyższą procentową zawartość mięsa – min. 85%.

41. Wykonawca prosi o wykreślenie zapisu w Załączniku nr 11 do SWZ, rozdział VI, w którym Zamawiający zastrzega, że wartość energetyczna całodziennego pożywienia wynosić powinna 2000 - 2200 kcal dla kobiet oraz 2201- 2400 kcal dla mężczyzn. Wnosimy o wykreślenie tego zapisu, który jest nieadekwatny do żywienia zbiorowego. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy od grupy żywionych, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzgl., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnią ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpitale nie udostępniają takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1778 kcal) i mężczyzn (2160 kcal) o małej aktywności fizycznej. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z treścią SWZ. Podane wymagania są zgodne z zaleceniami IŻŻ, Normami Żywienia dla Populacji Polski z 2020r. oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 14.03.2022r.

42. Projekt umowy, §4 pkt.15. Prosimy o wyjaśnienie, kogo będą dotyczyć małe konferencje i ważne wydarzenie w firmie. Jak skalkulować tę usługę, jakie zapotrzebowanie przewiduje zamawiający? Prosimy o podanie szacunkowej ilości tych wydarzeń i ilości osób biorących w nich udział. Prosimy o podanie formy rozliczenia tych wydarzeń, gdyż nie ma o tym mowy w formularzu asortymentowo - cenowym.

Odpowiedź:

Zapis „*małe konferencje i ważne wydarzenie w firmie*” dotyczy zebrań organizowanych przez Szpital w tym Rady Społeczne. Zamawiający przewiduje takie zebrania dla 10 – 12 osób, około 4 – 5 razy w okresie 12 miesięcy. Wykonawca w ramach świadczonej usługi w kosztach ogólnych, we własnym zakresie i na własny koszt zapewni tzw. serwis kawowy (kawa, herbata, gorąca woda, poczęstunek, np.: ciastka, ciasto, paleta tzw. koreczków lub rolek wg inicjatywy Wykonawcy.

Informacja przeznaczona do publikacji na stronie Zamawiającego:
https://platformazakupowa.pl/pn/usk_olsztyn/proceedings