

Kraków, dn. 29.08.2024r.

NR POSTĘPOWANIA: DZP.271.27.2024

Przetarg nieograniczony pn. „Usługi żywienia pacjentów”

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

I.

Wojewódzki Specjalistyczny Szpital Dziecięcy im. św. Ludwika w Krakowie działając na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych zmienia treść SWZ w zakresie:

1. *Zamawiający w pkt XV SWZ pkt 3.1 wprowadził następujące postanowienie:
"Kryterium: Cena - waga kryterium 100%".*

Powołując się na 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. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. certyfikat.

W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie. Dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP daje Zamawiającemu potwierdzenie, że usługa będzie wykonywana przez firmę na wysokim poziomie przez wykwalifikowany personel.

Zmiana z :

1) *Cena – 100%*

Zmiana na:

1) *Cena – 60%*

2) *Certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego i kuchni mlecznej – 40%*

Punkty zostaną przyznane za:

Posiadanie i załączenie do oferty certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego i kuchni mlecznej - 40% (40 pkt)

Brak w ofercie certyfikatu – 0 pkt

Odpowiedź: Zamawiający nie wraża zgody na zmianę w powyższym zakresie.

Zamawiający publiczni, o których mowa w art. 4 pkt 1 i 2, oraz ich związki mogą zastosować kryterium ceny jako jedyne kryterium oceny ofert albo jako kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

Zamawiający określił w opisie przedmiotu zamówienia, wymagania jakościowe odnoszące się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia, tj.: częstotliwość, sposób realizacji oraz procedury, związane z tym zamówieniem.

2. 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.

3. 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.

4. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że zgodnie z SWZ dział III, ust. 5 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 i załączyć do oferty decyzję potwierdzającą spełnianie ww. wymagań.

Odpowiedź: Zamawiający precyzuje, że dokumenty o których mowa w Dziale III SWZ, ust. 5 należy dostarczyć przed podpisaniem umowy.

5. 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. zwolnienia lekarskie, kwarantanna, urlopu na żądanie). 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 zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczenia 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 na zmianę w powyższym zakresie.

6. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę w powyższym zakresie.

7. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% 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 wyraża zgodę na następująca modyfikacje umowy w zakresie paragrafu 13 ust. 5:

„łączna wysokość kar pieniężnych naliczonych na rzecz Wykonawcy nie może przekraczać 25 % wynagrodzenia brutto.”

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

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę ale pod warunkiem że nie będzie to szablon. Przykład: pacjenci przychodzący cyklicznie np.: w każdy czwartek dostają do jedzenia ciągle to samo.

9. W Wymaganiach Zamawiającego odnośnie posiłków w Opisie Przedmiotu Zamówienia, Zamawiający zawarł następujące wymagania: „potrawy mięsne sporządzane z mięs dobrych gatunkowo i różnych rodzajów mięsa (drób, wieprzowina, wołowina) , w jadłospisie dekadowym uwzględnić raz w tygodniu gulasz wołowy, 3 razy w dekadzie udziec drobiowy lub udko z kurczaka pieczone”. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na powyższą propozycję zmian z zastrzeżeniem, że gulasz wołowy a także udko pieczone będą uwzględnione także w inne dni tygodnia a nie tylko sobota i niedziela. Wynika to z faktu, iż dotychczas w realizacji umowy nie był zaplanowany przez cały okres trwania umowy ani gulasz wołowy a także udko pieczone.

10. 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: dopuszczalne odchylenie od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisie okresowym to +/-5%

11. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odpowiedź: Tak.

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

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

13. Czy Zamawiający wymaga codziennie do śniadania zupy mlecznej?

Odpowiedź: Tak, ale tylko dla diet Wysokokalorycznych-Wysokobiałkowych na Oddziale Klinicznym psychiatrii Dziecięcej (stacjonarny) oraz grysik na mleku, owsianka na mleku lub inne drobne kasze na mleku dla diety Podstawowej 1 – 3 lat

14. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie wyrobów cukierniczych gotowych (np. drożdżówek)?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

15. 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? Czy Zamawiający wyraża zgodę na przekazywanie tych informacji jednorazowo w formie księgi składu?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że chodzi tylko o potrawy przygotowywane przez Wykonawcę.

16. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie jakich diet Zamawiający będzie wymagał do przedstawienia w jadłospisie dekadowym?

Odpowiedź: Dieta podstawowa 1-3 lat; Dieta podstawowa powyżej 3 lat; Dieta łatwostrawna; Dieta wysokobiałkowa-wysokokaloryczna; Dieta wegetariańska, Dieta bezmleczna.

17. 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 nie dopuszcza, bułki z dodatkiem białkowym i warzywnym mają być tylko planowane na drugie śniadanie dla pacjentów przebywających na Oddziale Psychiatrii Dziecięcej Dziennego Pobytu.

18. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb dla diety wegetariańskiej?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

19. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza. Planowanie margaryny miękkiej dopuszcza tylko dla diet bezmlecznych i bez laktozy.

20. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu cenowym Wykonawca powinien potraktować wszystkie pozycje tabeli (tabela 1, 2 i 3) jako całościową usługę żywieniową i zastosować we wszystkich pozycjach VAT 8%

Odpowiedź: Zamawiający nie precyzuje stawki Vat. To Wykonawca powinien prawidłowo ją określić.

21. Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, skracającego przerwę nocną? Zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu” taki posiłek jest zalecany.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, ponieważ kolacja jest wydawana wcześniej. Posiłek ten ma być w formie musu, soku przecierowego lub deseru mlecznego (nie planować pieczywa chrupkiego, wafli ryżowych bądź wyrobów cukierniczych gotowych).

22. Czy po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający przewiduje utrzymanie II kolacji dla wszystkich diet aby zgodnie z zaleceniami przerwa pomiędzy posiłkami nie wynosiła więcej niż 12h?

Odpowiedź: Po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający przewiduje utrzymanie II kolacji dla wszystkich diet, ale w formie produktów: musy owocowe, musy warzywne, jogurty, serki lub inne desery mleczne jak również po zakończeniu programu utrzymuje pozostawienie dwóch dodatków białkowych do śniadań i kolacji.

23. 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 zmiany na inny produkt gdy Zamawiający uzna, że jest on nie odpowiedni do danej potrawy.

24. Wnosimy o modyfikacje wymogów względem sodu ujętych w programie pilotażowym Ministra Zdrowia: „Dobry posiłek w szpitalach”. Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikacje zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

Odpowiedź: Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do utrzymania podaży sodu na możliwie jak najniższym poziomie celem prewencji chorób, dodatek soli do potraw ograniczyć do minimum na rzecz naturalnych przypraw.

25. 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. Żywności 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.

Odpowiedzi do pytań wprowadzone niniejszym pismem stanowi integralną część SWZ jest wiążąca dla wszystkich Wykonawców ubiegających się o udzielenie przedmiotowego zamówienia.

Otrzymują:

- ✓ strona internetowa prowadzonego postępowania
- ✓ a/a