



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ NR 1  
W BEŁŻYCACH**

24-200 Bełżyce, ul. Przemysłowa 44

NIP: 713-28-46-648, Regon: 432710721, Numer KRS: 0000208113  
Bank Spółdzielczy w Nałęczowie, Filia w Bełżycach 96 8733 0009 0015 3113 2000 0010

Bełżyce, dnia 30.07.2021r.

## **PYTANIA I ODPOWIEDZI**

**Nazwa postępowania:** Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów  
hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym im. dr. Wojciecha Oczki  
Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach

**Numer postępowania:** ZP/Ż/10/2021

**Tryb postępowania:** Tryb Podstawowy (art. 275 pkt. 1)

1. Czy Zamawiający wymaga, aby kierowca był zatrudniony na podstawie umowy o pracę?

**Odpowiedź: TAK**

2. Zamawiający w § 1 ust. 5 tiret 3 „Projekt umowy” zapisał: „dystrybucja posiłków na oddziały przez personel Wykonawcy i Zamawiającego, odbiór termosów i pojemników gastronomicznych.”

**Pytanie: Jakie czynności i ich zakres zobowiązany jest wykonywać Wykonawca?**

**Odpowiedź:**

Wyłożenie pojemników gastronomicznych z posiłkami na poszczególne wózki oddziałowe, pomoc w transporcie wózków na oddziały do kuchенок oddziałowych, porcjowanie posiłków na talerze przez pracownika Wykonawcy w kuchenkach oddziałowych.

Odbiór: pomoc w zwożeniu wózków oddziałowych po posiłkach z windy do pomieszczenia dystrybucji posiłków, odebranie brudnych pojemników z wózków.

3. Zamawiający w § 1 ust. 5 tiret 4 „Projekt umowy” zapisał: „wydawanie posiłków w oddziałach szpitalnych pacjentom przez pracowników Zamawiającego i Wykonawcy.”

**Pytanie: Jakie czynności i w jakim zakresie zobowiązany jest wykonywać Wykonawca?**

**Odpowiedź:**

Porcjowanie posiłków na talerze przez pracownika Wykonawcy w kuchenkach oddziałowych.

4. Zamawiający określił w Rozdziale V ust. 4 SWZ wykaz oświadczeń i dokumentów składanych wraz z ofertą oraz wykaz dokumentów składanych przez Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona – na wezwanie. W Rozdziale VI ppkt 2) SWZ Zamawiający zapisał „Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty”. W Załączniku Nr 1 Szczegółowy opis przedmiotu na rok 2021 – pkt 68 o brzmieniu: „Do składanej oferty przetargowej Wykonawca musi dołączyć:” Zamawiający wymienia dokumenty, których zakres nie pokrywa się z zakresem określonym w Rozdziale V SWZ dla dokumentów składanych wraz z ofertą i dokumentów na wezwanie.

**Pytanie: Jakie/które dokumenty Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą i dokumentów składanych na wezwanie?**

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga dokumentów zgodnie z zapisami Rozdziału V ust. SWZ**

- wykaz oświadczeń i dokumentów składanych wraz z ofertą oraz

- wykaz dokumentów składanych przez Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona – na wezwanie

5. W Rozdziale V SWZ ust 2.3) Zamawiający wymaga polisy OC na kwotę nie mniejszą niż 400.000,00 zł zaś w pkt. 68 Załącznika Nr 1 do SWZ Zamawiający określił kwotę polisy OC na 300.000,00 zł.

**Pytanie: Polisy o jakiej wartości minimum wymaga Zamawiający?**

**Odpowiedź: 400.000,00 zł.**

6. Czy Zamawiający będzie dokonywał zamówienia posiłków co do rodzaju i ilości, o których mowa w pkt. 8 Szczegółowy opis przedmiotu na rok 2021, dla dzieci do 1 roku życia i czy należność za te posiłki będzie rozliczana oddzielnie – nie jako osobodzień – tj. za ilość, rodzaj x cena?

**Odpowiedź:**

Dla dzieci poniżej 1 roku życia Zamawiający będzie zamawiał wyżywienie całodzienne – słoiczki, w ilości zgodnej z podziałem na grupy wiekowe, zapisanym w pkt. 11 Szczegółowego opisu przedmiotu na rok 2021. Należność za te posiłki rozliczana będzie jako osobodzień.

7. Czy pkt. 9 Szczegółowy opis przedmiotu na rok 2021 ma zastosowanie do dzieci do 1 roku życia?

**Odpowiedź:**

Nie. Schemat żywienia dzieci do 1 roku życia opisany jest w pkt. 11 SIWZ. Niemowlęta otrzymują gotowe posiłki w słoiczkach.

8. Czy Zamawiający dopuszcza, aby wędliny podawane do śniadania i kolacji zawierały nie mniej niż 70% mięsa w wyrobie?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wymaga** aby wędliny podawane do śniadania i kolacji zawierały nie mniej niż 70% mięsa w wyrobie

9. Co Zamawiający rozumie pod pojęciem końcówki pieczywa?

**Odpowiedź:**

Kończówki pieczywa to kromki chleba odcięta z brzegu bochenka niespełniające kryteriów wagowych porcji pieczywa.

10. Ile wynosi aktualnie cena jednego osobodnia żywieniowego?

**Odpowiedź: 17,85 zł. (brutto)**

11. Czy Zamawiający dopuszcza złożenie jako równoważnego dokumentu Decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu z wymaganą w Załączniku Nr 1 do SWZ pkt. 68 opinią PPIS dla kuchni na produkcję posiłków i dostarczanie w systemie cateringowym?

**Odpowiedź:**

Tak

12. Czy w miejsce decyzji, o której mowa w pkt. 68 Załącznika Nr 1 do SWZ Zamawiający dopuszcza złożenie Zaświadczenia o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w której określony jest środek transportu wraz ze stwierdzeniem, że jest dopuszczony do dostarczania posiłków w ramach cateringu?

**Odpowiedź:**

Tak

13. W § 12 ust 3 załącznika nr 7 do SWZ - projektu umowy Zamawiający wskazał, że:  
*„Wykonawca może odstąpić od niniejszej umowy w całym okresie jej obowiązywania za zapłatą odstępnego w kwocie wynoszącej 100 % wartości brutto przedmiotu umowy określonego w § 7 ust. 1 niniejszej umowy.*

Wnosimy o zmianę zapisu na następującą treść: " Wykonawca może odstąpić od niniejszej umowy w całym okresie jej obowiązywania za zapłatą odstępnego w kwocie wynoszącej 10 % wartości brutto przedmiotu umowy określonego w § 12 ust. 3 niniejszej umowy.

Zarówno Zamawiającemu jak i wykonawcy przysługuje ustawowe prawo do odstąpienia na zasadach kodeksowych. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych. Jednocześnie nie powinien on być ukarany za nieprzewidywalne okoliczności. Odstąpienie od umowy może nastąpić, gdy druga strona zaczęła już spełniać świadczenie lub spełniła je prawie w całości. Wykonawcy

będzie należało się stosowna zapłata za wykonaną usługę. Zastosowania odstępnego w kwocie wynoszącej 100% wartości brutto umowy spowoduje pozbawienie wykonawcy całkowitego wynagrodzenia. Kara odstąpienia powinna dyscyplinować wykonawcę przez pochoptnym rozwiązaniem umowy, ale nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia się Zamawiającego. Kwota odstępnego powinna pozwolić Zamawiającemu na pokrycie ewentualnej kosztów związanych ze zmianą wykonawcy, a nie uzyskaniem dodatkowego zysku.

Uwzględniając standardowe zapisy umów, powszechnie stosowanych w obrocie gospodarczym wnosimy o zmianę wysokości odstępnego na około 10% wartości kontraktu brutto. Ponadto zgodnie z literą prawa w przypadku utrzymania odstępnego należy równocześnie przewidzieć możliwość wskazania terminu w jakim Wykonawca może odstąpić od umowy, czyli zgodnie z naszą propozycją z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia.

#### **Odpowiedź :**

1. Zamawiający wyraża zgodę na zapłatą odstępnego w kwocie wynoszącej 10 % wartości brutto przedmiotu umowy określonego w § 7 ust. 1 niniejszej umowy.
  2. W związku z przeprowadzeniem nowej procedury przetargowej i z zachowaniem obowiązujących terminów określonych w ustawie Pzp w celu wyboru nowego Wykonawcy, Zamawiający wyraża zgodę na odstąpienie od umowy, z 2 miesięcznym okresem wypowiedzenia.
14. Zamawiający wskazał w Rozdziale XV ust 1 SWZ, jako kryterium oceny ofert cenę - 100 pkt (znaczenie 100% kryterium "cena" podane w pkt).

W myśl art 246 ust. 2 P.z.p. zamawiający publiczni, o których mowa w art. 4 pkt 1 i 2 P.z.p. (w tym Zamawiający), 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 nie określił w opisie przedmiotu zamówienia wymagań jakościowych odnoszących się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia. Wobec powyższego nie był uprawniony – w świetle art. 246 ust. 2 P.z.p. – do zaniechania określenia pozacenowego kryterium oceny ofert.

Wnosimy o dopisanie:

Wobec powyższego wnoszę o wprowadzenie pozacenowego kryterium oceny ofert.

#### **Odpowiedź :**

Zamawiający wprowadza aktualne kryteria oceny ofert :

1. Przy wyborze oferty, Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium i jego znaczeniem:  
Cena – 60 pkt ( znaczenie 60% kryterium „cena” podane w pkt).,
2. Odległość kuchni w km do siedziby Zamawiającego w Bełżycach ul. Lubelska 90 - 40 pkt. (znaczenie 40% kryterium „cena” podane w pkt.)

**Uwaga:** Do oferty należy dołączyć aktualny załącznik nr 9

#### **Sposób obliczania wartości punktowej ocenianego kryterium: \_**

Wartość punktowa **Kryterium 1** [Oferowana cena (...)] wyliczana będzie według wzoru:

$$\text{Wartość punktowa ceny} = R \frac{C_{\min}}{C_n} \times 100 \times 60\%$$

**R** - ranga

**C<sub>min</sub>** - cena najniższa spośród złożonych ofert

**C<sub>n</sub>** - cena oferty badanej

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie każdego wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

b. Wartość punktowa **kryterium 2 Odległość** wyliczona według następujących zasad :

Odległość – 0 do 29 km – 40 pkt

Odległość – 30 do 49 km – 20 pkt

Odległość – powyżej 50 km – 10 pkt

Ocena końcowa = Cena (C) + Odległość (O)

15. Wnosimy o dopisanie do §8 ust. 8 w brzmieniu „8. Łączną maksymalną wysokość kar umownych, których może dochodzić od Wykonawcy Zamawiający nie może przekroczyć 10% szacunkowej sumarycznej wartości wynagrodzenia Wykonawcy określonej w § 7 ust. 1 umowy.”

Zgonie z treścią art. 436 pkt 3 P.z.p. umowa powinna zawierać łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. Dlatego wnosimy jak na wstępie.

**Odpowiedź :**

**Zamawiający wyraża zgodę na dopisanie do §8 ust. 8 w brzmieniu :**

8. Łączną maksymalną wysokość kar umownych, których może dochodzić od Wykonawcy Zamawiający nie może przekroczyć 10% szacunkowej sumarycznej wartości wynagrodzenia Wykonawcy określonej w § 7 ust. 1 umowy.

16. Z treści art. 36b p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36b ust.1a P.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?

**Odpowiedź :**

Tak.

17. 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, porodu, urlopu na żądanie, objęcie kwarantanną)

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 zwolnieniu lekarskim czy objętych kwarantanną. 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 wyraża zgodę , ale nie dłużej niż tylko na okres zwolnienia lekarskiego i okresu kwarantanny, wykonawca musi potwierdzić to odpowiednim dokumentem i uzyskać zgodę Zamawiającego.

18. 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**

19. Czy Zamawiający potwierdza, że kaloryczność diety lekkostrawnej oraz jej modyfikacji zgodnie ze wskazaniem IŻŻ dla żywienia w szpitalach powinna wynosić 2000 kcal, a dla diety cukrzycowej w przedziale 1600-2000kcal ?

**Odpowiedź :**

**Zarówno dla diety lekkostrawnej wraz z modyfikacjami jak i dla diety cukrzycowej kaloryczność diety powinna wynosić nie mniej niż 2000 kcal.**

20. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu w załączniku nr 1 do SWZ dotyczącego zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ składniki odżywcze powinny stanowić odpowiednia: białko 10-20% wymaganej wartości energetycznej, tłuszcz do 30% oraz węglowodany będące dopełnieniem całości.

**Odpowiedź :**

**Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie zmian.**

21. 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 mięsny w różnych postaciach.

**Odpowiedź :**

**Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości.**

22. Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakiej sytuacji jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego.

**Odpowiedź :**

**Jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, kiedy nie spełni wymogów określonych w SWZ dotyczących żywienia.**

23. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia 7 dni roboczych przed realizacją danego jadłospisu?

**Odpowiedź :**

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wątrobowa, cukrzycowa, bez mleczna oraz dożywki cukrzycowe i podwieczorki.**

24. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków online?

**Odpowiedź :**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

25. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile posiłków mają mieć poszczególne diety.

**Odpowiedź :**

**Zgodnie z zapisami SWZ.**

27. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający nie przewiduje diety podstawowej/ogólnej w swojej placówce?

**Odpowiedź :**

**Zamawiający nie przewiduje diety podstawoweje/ogólnej.**

28. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z załącznika Nr 1 do SWZ *pkt 14. „Dla diety lekkostrawnej do śniadania, kolacji porcja parówki nie może ważyć mniej niż 80g produktu”*. Powyższy zapis nie jest zgodny z zaleceniami IŻŻ i z zapisem pkt. 23, załącznika nr 1 do SWZ.

**Odpowiedź :**

**Zamawiający nie wykreśli zapisu. Zamawiający dopuszcza parówki drobiowe/cielęce o niskiej zawartości tłuszczu i wysokiej zawartości mięsa w wyrobie.**

29. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z załącznika Nr 1 do SWZ *pkt 20. dotyczącego planowania ryby smażonej na diecie lekkostrawnej*. Powyższy zapis nie jest zgodny z zaleceniami IŻŻ i z zapisem pkt. 23, załącznika nr 1 do SWZ.

**Odpowiedź :**

**Zamawiający nie wykreśli zapisu. Z uwagi na słabą jakość ryb stosowanej w żywieniu szpitalnym ryby gotowane/pieczone/pulpety mogą być źle tolerowane przez pacjentów. Zamawiający dopuszcza więc rybę smażoną**

30. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

**Odpowiedź :**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**