

OGŁOSZENIE

Odpowiedzi do zapytań, do postępowania 14/PN/2023

(art. 135 pzp)

Postępowanie o udzielenie zamówienia klasycznego o wartości równej lub przekraczającej progi unijne, w trybie PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO, zgodnie z art. 132 - 139 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 z późn. zm), zwanej dalej „ppz”, wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy

na: **Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego żywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności**

Z dnia: **11-09-2023r., aktualizacja 19-09-2023r.**

Nazwa (firma) Zamawiającego	SZPITALE TCZEWSKIE SPÓLKA AKCYJNA
Adres Zamawiającego	SZPITALE TCZEWSKIE SPÓLKA AKCYJNA UL. 30-go STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW. TEL./FAX 58.777.66.73 Adres poczty elektronicznej: dombrowski.robert@szpitaletczewskiesa.pl Adres strony internetowej: www.szpitaletczewskiesa.pl KRS:0000386185, NIP: 593-25-26-795, REGON: 220620689, BDO000038394

Pytania 1.

1.1.W treści Formularza Ofertowego oraz w treści OPZ SWZ Zamawiający określa szacunkowe roczne ilości posiłków informując, że dla:

- Szpitala w Tczewie jest to 90 000 (czyli 246 osobo dni / dziennie)
- dla Pakietu 3 jest to 2 500 (czyli 6-7 osobo dni / dziennie)

W latach ubiegłych liczba posiłków wydawanych pacjentom w Szpitalach Tczewskich nigdy nie sięgała średniej 246 osobodni. W okresie: wrzesień 2021 – czerwiec 2023 faktyczna liczba żywionych wynosiła była ponad 20% mniejsza od szacunków przedstawionych przez Zamawiającego w SIWZ.

Prosimy o dodatkowe informacje: na jakiej podstawie Zamawiający tak wysoko oszacował ilości posiłków wydawanych pacjentom w ramach nowego zamówienia.

1.2.W Rozdziale VI SWZ, ust.1, pkt.d) Zamawiający określił wymagane zdolności techniczne lub zawodowe wykonawcy.

Prosimy o potwierdzenie, czy właściwie odczytujemy w/w zapisy SWZ i Zamawiający wymaga od wykonawcy doświadczenia odpowiednio: 50 lub 100 żywionych „pacjentów Szpitala lub innej placówki, w której przebywają dorośli podopieczni, np. domy pomocy społecznej, ZOL'e [...]” przy czym w/w ilości w odniesieniu do żywionych osób były zrealizowane w ramach jednego zamówienia, przez okres nie krótszy niż 12 miesięcy.

1.3._Prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający zaakceptuje dowóz posiłków dwa razy dziennie w ramach Pakietu 3?

Odpowiedź:

Ad. 1.1.Zamawiający sugeruje, aby tak jak w latach ubiegłych, gdzie ten sam wykonawca zadaje te same zapytania, w pierwszej kolejności przed ich zadaniem zapoznać się z treścią SWZ, bowiem zapytania powinny dotyczyć wyjaśnienia treści SWZ a nie wewnętrznej organizacji firmy Zamawiającego i czynności jakie są przez niego podejmowane. Wykonawca nie powinien mylić swojej roli w postępowaniu z rolą Zamawiającego. Również w tym roku Zamawiający podkreśla, że w treści SWZ Zamawiający wskazuje, że 90.000 posiłków dla lokalizacji w Tczewie (Zamawiający też podaje definicje posiłku) to wartości szacunkowe, dodatkowo wprowadzono pakiet nr 3 gdzie zastosowano dokładnie takie same zasady określania ilości zapotrzebowania. Szacunkowe, to oznacza, że nie dokładne, a zakładane, prognozowane, orientacyjne – co wprost wynika z definicji „szacowania”. Zamawiający wyraźnie napisał w SWZ, że ilości posiłków zależą od ilości hospitalizowanych pacjentów. Zamawiający, podobnie jak w latach ubiegłych nadal nie posiada nadprzyrodzonych zdolności przewidywania jacy pacjenci i w jakiej ilości zachorują w ciągu następnych 12 miesięcy i jakie zagrożenia epidemiczne wystąpią na świecie. Szacownie odbywa się w stosunku min. do ilości miejsc jakimi dysponuje, co jest dość oczywistą okolicznością i w taki sposób musi zabezpieczyć tą usługę. Wykonawca powinien zdać sobie sprawę, że świadczy usługi dla szpitala, a szpital jest szczególnym kontrahentem dla firmy Wykonawcy. Szpital nie jest organizacją zmechanizowaną, w której jesteśmy w stanie przewidzieć określone ilości czy skutki funkcjonowania. Taką świadomość powinien mieć Wykonawca, chcący zaoferować swoje usługi w niniejszym postępowaniu. Zadaniem Zamawiającego jest zabezpieczenie posiłków dla pacjentów hospitalizowanych. Zamawiający zgodnie z zapisami SWZ określa jaki poziom zamówienia zrealizuje, zatem Wykonawca ma wszelkie narzędzia do tego aby skalkulować cenę swojej oferty w odpowiedni sposób, z uwzględnieniem wszystkich warunków określonych przez Zamawiającego wprost w dokumentach zamówienia.

Ad. 1.2. Wykonawca błędnie odczytuje intencje Zamawiającego jak i roli wskazanego warunku w postępowaniach o zamówienie publiczne. Zamawiający określając wymagane zdolności techniczne lub zawodowe chce zbadać czy Wykonawca jest w stanie poradzić sobie ze sporządzeniem i dystrybucją większej ilości posiłków. To nie fakt podpisania samej umowy w zakresie przygotowywania określonej ilości posiłków decyduje o tym czy Wykonawca ma doświadczenie, czy go nie ma, a umiejętność koordynacji pracy i możliwość zaspokojenia potrzeb żywieniowych co najmniej – w tym wypadku - 100 osób w tym samym lub zbliżonym czasie (np. pora obiadowa, dzienne wyżywienie).

Czy Wykonawca zajmie się sporządzaniem posiłków z umowy X czy Y, lub z obu razem, nie zmienia to faktu, iż ma do wykonania określoną ilość posiłków. Jeśli zatem z umowy X ma do wykonania 80 posiłków dziennie, a z umowy Y 90 posiłków dziennie czy ma to oznaczać, że nie ma doświadczenia, które wymaga Zamawiający określając, że potwierdzi je jeśli wykonał lub wykonuje posiłki dla min. 100 osób (...)? Sumując ilości posiłków z

obu ww. umów uzyskujemy ilość 170 posiłków, które jednocześnie wykonuje. Fakt podpisania stosownego dokumentu (kontraktu, zamówienia) nie wpływa na jego umiejętności i zdolności wymagane dla zamówienia w rzeczonym zakresie.

Wykonawca może się wykazać wieloma kontraktami, które realizował lub realizuje dokonując sumowania ilości osób (posiłków), o ile usługi te świadczone są lub były w tym samym czasie, w okresie mającym miejsce w ostatnich trzech latach, zgodnie z wymogami SWZ. Zamawiający nie określił i nie określa długości kontraktów / zamówień podczas ww. trzech ostatnich lat.

Ad. 1.3.

Zamawiający dopuszcza taką możliwość tylko w przypadku dań zimnych i tylko w przypadku dostarczenia kolacji razem z obiadem i podwieczorkiem z zachowaniem nienaganej świeżości potraw. Zamawiający przypomina jednocześnie, że w zakresie pakietu nr 3 wymaga wyżywienia w standardzie restauracyjnym, a zatem będzie oczekiwał od Wykonawcy urozmaiconych posiłków i kolacji także „na ciepło”, z czego Wykonawca musi zdawać sobie sprawę. W takim przypadku (kolacji „na ciepło”) kolację należy dostarczyć osobno, tak, aby zachować wymagane temperatury. Zamawiający nadmienia, że w szczególności będzie nadzorował restauracyjny charakter realizacji zamówienia dla pakietu nr 3.

Pytanie 2.

Bardzo proszę o udzielenia wyjaśnienia do postępowania 14/PN/2023 r , albowiem Szpital Tczewski podczas pierwszego postępowania numer 11/ PN /2023 na w/w usługi przedstawił wartość zamówienia dla pakietu nr 1 w wysokości 1.850.000.00, z czego wynika , że jeden osobodzień kształtuje się w koszcie 20,56 zł brutto z czego 60% ma stanowić wsad do kotła 12,33 zł reszta koszty pozostałe , marża wykonawcy. Przedstawiam wycenę jadłospisu podstawowego z wyceną wsadu do kotła aby Państwu zobrazować czy faktycznie proponowanej kwocie jest możliwe wykonanie usługi dla państwa , oraz kalkulację jadłospisu podstawowego , aby uzmysłowić Zamawiającemu , że nie możliwe jest obecnie wykonanie kontraktu w przestawionej kwocie jaką zamierza sfinansować zamówienie i aby wsad do kotła wynosił 12,33 zł brutto . W załączeniu przedstawiam wycenę wsadu do kotła dola jadłospisu 14 -dniowego dla diety podstawowej gdzie koszt wsadu oscyluje między 21,00 a 27,00 zł średnio 23,00 zł .Należy wziąć pod uwagę, że w przyszłym roku minimalne wynagrodzenie wynosi 4242,00 brutto czyli wzrost 18 % w stosunku do obecnego roku . Czy Zamawiający zamierza zwiększyć wartość zamówienia dla pakietu nr 1, bo jak widzą Państwo nie możliwe jest wykonanie usługi żywienia w kwocie którą oferuję Zamawiający .

Odpowiedź: Zapytanie nie dotyczy wyjaśnienia treści SWZ, dotyczy ustalania wartości szacunkowej, a następnie kwoty przeznaczonej na realizację zadania, której Zamawiającemu nie wolno podawać przed upływem terminu wyznaczonego do złożenia oferty. Wartość szacunkowa, została ustalona zgodnie z przepisami ustawy, na podstawie obecnie obowiązującej stawki z uwzględnieniem wzrostu inflacji. Skoro Wykonawca powołuje się na postępowanie 11/PN/2023 powinien także odnotować okoliczność, że została złożona wówczas oferta, która mieściła się w kwocie jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia, zaś druga w rankingu oferta zbliżyła się do tej wartości. To czy Zamawiający podniesie kwotę przeznaczoną na realizację zadania jest

jego decyzją na etapie badania i oceny ofert. Zamawiający zaznacza także, że obecnie firmy świadczące niniejszą usługę dla Szpitala w obu miastach bez problemu robią to w kwotach ok. 20 zł. brutto. Zatem wbrew Państwa twierdzeniu możliwe jest wykonanie usługi żywienia za taką stawkę, osiągając przy tym satysfakcjonujący zysk. Zamawiający podkreśla, że skoro Państwo orientujecie się doskonale w sytuacji związanej z podniesieniem minimalnego wynagrodzenia należy tą okoliczność uwzględnić w cenie oferty, tak jak wszystkie inne ryzyka, które Państwo jako firma profesjonalna jesteście w stanie przewidzieć. Zamawiający także nie jest w stanie uwierzyć, że wszyscy pracownicy wykonawców zatrudnieni według najniższej stawki krajowej, którą trzeba będzie podwyższyć – byłoby to zwyczajnie nieuczciwe, bowiem występują różne stanowiska. Poza tym proszę zapoznać się z zapisami projektu umowy, w szczególności z klauzulą waloryzacyjną, z tym, że dotyczy to okoliczności, których nie można było przewidzieć. Zamawiający zwraca uwagę, że właściwym byłoby zadanie pytania odnośnie zmiany ilości wsadu do kotła z odpowiednim umotywowaniem.

Pytania 3.

3.1. Zwracam się z prośbą o modyfikację zapisu w §1 ust. 1.6 projektu umowy poprzez zmianę minimalnego zakresu realizacji zamówienia z 50% do 80%. Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 50 % wartości umowy 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). 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 powierzchni do realizacji, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości.

3.2. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

3.3. 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. 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 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.

3.4. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 20% 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.

3.5. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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.

3.6. W związku z wymaganiem 6 posiłków w ciągu dnia w niektórych dietach prosimy Zamawiającego o zmianę jednostki miary w formularzu ofertowym (załącznik 1 do SWZ) z „usługa” na „posiłek” i rozbicie formularza na cenę za każdy posiłek osobno.

3.7. 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 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.

3.8. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca udostępnił wykaz składu potraw w systemie zamawiania posiłków?

3.9. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pochodzenia zwierzęcego, 2x ryba, 2x obiad półmięsy, 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. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

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

3.11. Prosimy o modyfikacje OPZ i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

3.12. 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%.

3.13. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie w celu urozmaicenia jadłospisu?

3.14. 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 planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

3.15. Czy Zamawiający wymaga planowanie zup mlecznych w dietach cukrzycowych? Ze względu na ich wysoki indeks glikemiczny nie zaleca się uwzględnienia tego typu propozycji w dietach z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

3.16. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek?

3.17. Czy 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.?

3.18. Czy Zamawiający wymaga planowania mlecznych produktów fermentowanych takich jak jogurty i kefiry w opakowaniach jednostkowych, producenckich?

3.19. Zgodnie z literaturą - H.Ciborowska, A.Rudnicka „Dietetyka- Żywienie Zdrowego i Chorego Człowieka” słowo dieta oznacza specjalny sposób żywienia, uwzględniający ilość i jakość spożywanych pokarmów. Dieta ma na celu dostarczenie niezbędnych składników pokarmowych z jednoczesnym dostosowaniem ich podaży do możliwości trawienia, wchłaniania i metabolizowania przez zmieniony chorobowo organizm. Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby usunąć z listy diet dietę ryżową kempnera? Zgodnie z zaleceniami NCEŻ taka dieta nie występuje. Wszystkie wymagane przez oddziały produkty mogą być zamawiane jako dodatki dla oddziałów.

3.20. Wykonawca prosi o sprecyzowanie wymaganych przez Zamawiającego ilości posiłków dla każdej diety.

3.21. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie wymagań dotyczących planowania napojów. W punkcie 1.27. W załączniku nr 4 do SWZ Wykonawca ma uwzględnić w jadłospisie „zróżnicowane napoje na bazie mleka – co najmniej w 2 posiłkach dziennie (kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao – na śniadanie)” oraz „herbatę (dwa rodzaje w saszetkach) – do kolacji”.

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do śniadania powinien być planowany napój na bazie mleka, do obiadu kompot, a do kolacji napój na bazie mleka oraz herbata?

3.22. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB.

3.23. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z Załącznika nr 4 do paragraf 1, pkt. 3.7.: "Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu". 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 zrozumiałą, to zobowiązanie Wykonawcy do uwzględnienia sugestii Zamawiającego w zakresie planowania potraw i produktów, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością w kalkulowania oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

Odpowiedź:

Ad. 3.1. Zamawiający nie rozumie o czym pisze Wykonawca. Ustawa nakazuje ustalić i podać do wiadomości minimalny zakres świadczenia jaki zrealizuje Zamawiający nie określając jego wysokości. I to zostało zrobione. Wykonawcy zatem w równym stopniu mogą ustalić ceny swoich ofert biorąc pod uwagę wszystkie znane okoliczności opisane w dokumentach zamówienia jak i te przewidywane, które mają obowiązek oszacować jako podmiot profesjonalny. Zamawiający nie wnika w sposób organizacji firmy Wykonawcy. Zamawiający nie nadużywa w żaden sposób swojej pozycji, lecz jako dysponent środków publicznych podejmuje wszelkie przewidziane prawem kroki, aby środki te były najlepiej wydane. Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację o której mowa. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.2. Zamawiający SZACUJE, że usługi we wszystkich trzech pakietach rozpoczną się od 1 listopada 2023r., jednakże jest to uzależnione do zakończenia postępowania.

Ad. 3.3. Wymóg taki nie został ustanowiony przez Zamawiającego, a przez ustawę pzp i ma charakter bezwzględny (Art. 95 pzp), gdzie Zamawiający i Wykonawcy muszą się do niego zastosować. Na mocy tego zapisu każda osoba, która wykonuje czynności w postępowaniu polegające na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 Par. 1 Kodeksu pracy musi być zatrudniony przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.4. Postępować zgodnie ze SWZ. Zamawiającemu nie zależy na rozwiązywaniu umowy z winy Wykonawcy, zatem wprowadził taki, a nie inny mechanizm naliczania kar umownych. Zamawiający zwraca także uwagę, że niezrealizowanie usługi może skutkować rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy, a w tym przypadku nie tylko strona finansowa ma znaczenie, ale także okoliczność, która spowoduje w tym przypadku ograniczenie możliwości dla Wykonawcy składania ofert w innych postępowaniach przetargowych. Kara taka zatem realnie może okazać się znacznie większa.

Ad. 3.5. Ustawodawstwo w zakresie zamówień publicznych zakazuje wprowadzać aneksów do umowy, które za porozumieniem stron pozwolą na rozwiązanie umowy. Zamawiający w projekcie umowy szczegółowo opisał przypadki zmian i zakończenia umowy. Zostały tam opisane ważne powody, których wystąpienie będzie rodziło możliwości zmiany umowy. Wykonawca musi zdawać sobie sprawę, że składa ofertę w przetargu publicznym, który poddany jest szeregowi wymogów ustawowych zarówno po stronie Zamawiającego jak i Wykonawcy, które nie dopuszczają dowolnego kształtowania warunków umownych i warunków postępowania. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.6. Postępować zgodnie ze SWZ. Zamawiający szczegółowo opisał zasady sporządzania posiłków. Zamawiający wymaga uśrednienia cen posiłków, dlatego też jest mowa o usłudze – całodobowe wyżywienie pacjenta. Zamawiający zawarł informację, iż może zdarzyć się, że Wykonawca będzie musiał dostarczyć posiłki według diety nie wyszczególnionej w opisie przedmiotu zamówienia (wskazano w SWZ przykładowe diety

stosowane przez Zamawiającego – dietetyk Wykonawcy może zmodyfikować te diety, sporządzić nowe itd. bowiem ma do tego stosowne uprawnienia – o ile sytuacja będzie tego wymagała), bo będzie tego wymagało zdrowie pacjenta. Nie można zatem podzielić do wyceny, a następnie do rozliczania na etapie realizacji umowy, każdego z posiłków, bo należałoby przewidzieć wszystkie możliwe rodzaje diet jakie mogą wystąpić w ciągu roku. Z oczywistych względów jest to niemożliwe. Nikt nie jest w stanie przewidzieć zarówno ilości pacjentów leczonych w placówce, jak i ich potrzeb żywieniowych zaleconych np. przez lekarza.

Ad. 3.7. Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie o ile nie zrodzi to dodatkowych kosztów dla niego. Wykonawca musi w takim wypadku przeszkolić personel zamawiającego w celu umożliwienia obsługi programu. Program musi pozostawać sprawny przez cały okres realizacji zamówienia.

Ad. 3.8. Zamawiający dopuszcza.

Ad. 3.9. Zamawiający dopuszcza planowanie jadłospisów 14-dniowych.

Ad. 3.10. Zamawiający prosi o wykaz diet: podstawowej, położniczej, cukrzycowej, lekkostrawnej oraz diety dla dzieci. Pozostałe diety występują rzadziej, więc będą realizowane na bieżąco po zamówieniu przez oddział.

Ad. 3.11. Zamawiający nie wyraża zgody. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.12. Wykonawca musi zapewnić kaloryczność podaną w warunkach zamówienia przez Zamawiającego. Odchylenia oznaczają, iż nie zostanie w pewnym momencie osiągnięty poziom wymaganej kaloryczności. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.13. Zamawiający dopuszcza jednak powtarzalność produktu nie może wystąpić w ciągu kolejnego tygodnia.

Ad. 3.14. Wykonawca musi zadbać o to, aby suma dzienna podawanych warzyw / owoców wyniosła 400g z podziałem na trzy podstawowe posiłki.

Ad. 3.15. Zamawiający wymaga.

Ad. 3.16. Dopuszczalne są: kisiel, budyń i galaretki.

Ad. 3.17. Zamawiający wymaga, aby diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ.

Ad. 3.18. Tak, wymaga

Ad. 3.19. Wymienione diety to przykładowe diety, które mogą być wymagane od Wykonawcy w razie pojawienia się pacjenta, który stosuje konkretną dietę - w tym również dietę ryżową Kempnera.

Ad. 3.20. Postępować zgodnie ze SWZ. Struktura diet zależy od rodzaju schorzenia danego pacjenta, a ilości od obecności pacjentów na oddziale. Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć z jakimi dolegliwościami zostaną przyjęci pacjenci na przestrzeni całego roku i ilu ich faktycznie będzie. W SWZ znajdują się wszelkie informacje niezbędne do sporządzenia oferty.

Ad. 3.21. Do wyboru pacjenta do śniadania i kolacji kawa zbożowa z mlekiem lub herbata.

Ad. 3.22. Celem wprowadzenia takiego zapisu jest umożliwienie zareagowania na potrzeby pacjenta. Zamawiający spotkał się z sytuacją, w której pacjenci kwestionowali rzepę jako dodatek do posiłków. Zamawiający nie zamierza zmuszać pacjentów do spożywania posiłków, które są dla nich nie do zaakceptowania mimo, że posiłki te spełniają wymogi dietetyczne i inne wskazane w SWZ. Rzepę łatwo zastąpić innym

dodatkiem. Oczywiście nie dotyczy to każdej sytuacji, a jedynie tej, w której większa ilość pacjentów nie jest w stanie zjeść zaproponowanego posiłku. Zamawiający bardzo rzadko korzysta z uprawnienia żądania zmiany jadłospisu. Ponieważ jadłospisy muszą być sporządzone przez dietetyka uprawnionego do tej czynności, sytuacje żądania zmiany jadłospisu występują bardzo rzadko. Intencja wprowadzenia zapisu dotyczącego zmiany jadłospisu (bardziej któregoś ze składników) została podana powyżej i nie dotyczy kwestionowania sporządzania jadłospisów przez uprawnionego pracownika Wykonawcy a zmiany składnika lub składników posiłków, które nie są w stanie zjeść pacjenci. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.23. Wobec okoliczności wskazanej w odpowiedzi do zapytania 2.22 – postępować zgodnie ze SWZ.

Zatwierdził: Prezes Zarządu – Maciej Bieliński