

OGŁOSZENIE**Odpowiedzi do zapytań, do postępowania 11/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 2022 r., poz. 1710 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: **25-07-2023r.**

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 Formularzu Ofertowym 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 treści załącznika – OPZ, pkt.23 Zamawiający określił czas dowozu nowych posiłków zastępujących posiłki zakwestionowane na 30 minut. Z uwagi na przyjętą technologię cateringu, niezbędny czas na przygotowanie, zapakowanie i transport porcji na wymianę, prosimy o wydłużenie tego czasu do 60 minut.

1.3. W treści załącznika – OPZ, pkt.34.4 Zamawiający określił dla Pakietu 3 czas zamówienia posiłków w sytuacjach wyjątkowych na 1 godzinę przed planowaną dostawą.

Mając na uwadze czas niezbędny na przygotowanie posiłku, zapakowanie go i transport z kuchni centralnej wykonawcy do siedziby Zamawiającego, nie jest to czas realistyczny.

Prosimy o zmianę tego zapisu i przyjęcie 3 godzin jako terminu granicznego dla takiego zamówienia.

1.4. Prosimy o potwierdzenie, czy właściwie odczytujemy zapisy OPZ ZWZ, pkt.34.5 w odniesieniu do Pakietu 3 i Zamawiający wymaga dla każdego z zestawów wymienionych w ppkt. a,b,c - każdorazowo wyboru trzech różnych propozycji dań w menu?

1.5. We wzorze umowy, Par. 4 Zamawiający zdefiniował zasady naliczania kar umownych, przy czym poziom tych kar wydaje się nieproporcjonalnie wysoki.

W Par.4, ust.1 ppkt. a) zamawiający określił karę w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia za każde naruszenie. Jest to kara bardzo wysoka i niewspółmierna do wagi naruszenia. Ze swojej istoty kara umowna powinna mieć charakter odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie prewencyjny.

Kara w zaproponowanej wysokości w całości pochłonęłaby wynagrodzenie (zysk) wykonawcy w danym miesiącu.

Proponujemy zmianę tego zapisu na karę w wysokości: 0,5% miesięcznego wynagrodzenia.

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. Zamawiający wyraża zgodę. Stosowne zapisy zostaną wprowadzone do umowy

na etapie jej sporządzania. Zamawiający przypomina jednak, że wyrażenie zgody na wydłużenie czasu dowozu posiłków nie ma związku z możliwością zastosowania lub nie przez Zamawiającego kary umownej w takim przypadku, za nienależyte wykonanie umowy. Zamawiający wskazuje, że nie może mieć miejsca sytuacja związana z niedostarczeniem jakiegokolwiek posiłku, a tym samym pozostawienie pacjenta bez jedzenia. Zamawiający dopuszcza jedynie taką okoliczność dla pojedynczych przypadków / przypadków losowych / wyjątkowych zdarzeń, z czego Wykonawca musi zdawać sobie sprawę (i mieć uzasadnienie) składając ofertę w niniejszym postępowaniu.

Ad. 1.3. Celem wprowadzenia przez Zamawiającego pakietu nr 3 było zapewnienie wyżywienia Pacjentkom, które wybierają Szpital Zamawiającego jako miejsce porodu w trybie restauracyjnym. Zamawiający zatem zamierza wprowadzić maksymalne udogodnienia w tym zakresie, z najbardziej elastyczną możliwością zamawiania posiłków i najwyższym komfortem jaki tylko jest możliwy. Wyznaczanie zbyt długich czasów czy innych warunków zaburzających ten model mijają się z celem wprowadzenia pakietu nr 3. Intencją Zamawiającego było wprowadzenie takiego czasu dostawy posiłków w tym pakiecie, który byłby tożsamy z czasem jaki upływa od złożenia telefonicznego zamówienia do czasu dostawy z restauracji świadczących dowozy na telefon. Zamawiający zgadza się wydłużyć ten czas do 1,5h. Zamawiający podkreśla, że wyżywienie w ramach pakietu nr 3 musi mieć inny charakter niż to dostarczane w ramach pakietu nr 1 i 2. Wykonawca musi pamiętać o sposobie pakowania tych posiłków o czym mowa w SWZ oraz o zachowaniu odpowiedniej temperatury potrawy oraz pamiętać, aby surówki nie były ciepłe od gorących posiłków, co znacznie obniży jakość posiłku czyli będzie w sprzeczności intencji wprowadzenia pakietu nr 3. Zamawiający podkreśla tę okoliczność.

Ad. 1.4. W menu trzeba jako tzw. całodzienne wyżywienie przewidzieć trzy zestawy. Określono to jako zestaw śniadaniowy – zestaw I, w którego skład wchodzi oba śniadania, jako zestaw obiadowy - zestaw II, w którego skład wchodzi obiad i podwieczorek i zestaw kolacyjny – zestaw III, w którego skład wchodzi kolacja. Trzy zestawy tego typu musi otrzymać pacjentka dziennie. Wykonawca ma przedstawić każdorazowo z zestawu I – 3 propozycje, z zestawu II każdorazowo trzy pozycje i z zestawu III każdorazowo trzy pozycje, do wyboru przez Pacjentkę. Wymogi co do zawartości zestawów znajdują się w SWZ. Pacjentka wybierze codziennie po jednej z trzech opcji z każdego z zestawów.

Przykład:

ZESTAW Ia

Śniadanie: xxx

Drugie śniadanie: xxx

ZESTAW Ib

Śniadanie: yyy

Drugie śniadanie: yyy

ZESTAW Ic

Śniadanie: zzz

Drugie śniadanie: zzz

ZESTAW IIa

Obiad: xxx

Podwieczorek: xxx

ZESTAW IIb

Obiad: yyy

Podwieczorek: yyy

ZESTAW IIc

Obiad: zzz

Podwieczorek: zzz

ZESTAW IIIa

Kolacja: xxx

ZESTAW IIIb

Kolacja: yyy

ZESTAW IIIc

Kolacja: zzz

Pacjentka będzie mogła na dany dzień zamówić sobie np.: ZESTAW Ib, IIa, IIIc, albo Ia, IIa, IIIa

Ad. 1.5. Zadziwiającym jest, że Wykonawca uważa brak posiłków dla Pacjentów za naruszenie niewielkiej wagi. Wykonawca składając swoją ofertę dotyczącą wyżywienia pacjentów szpitalnych powinien zdawać sobie przede wszystkim sprawę z tego, że odpowiednia dieta jest stosowana w takich placówkach jako uzupełnienie leczenia lub wręcz w przypadku diet specjalistycznych diet np. cukrzycowej stanowi wprost o stanie zdrowia pacjenta. Wykonawca decydując się na złożenie oferty w niniejszym postępowaniu musi zdawać sobie sprawę z odpowiedzialności jaka na nim ciąży. Kary umowne zdaniem Zamawiającego mają raczej charakter symboliczny, a Wykonawca musi za wszelką cenę unikać opóźnień, braków czy sporządzania posiłków niezgodnie „ze sztuka”, bowiem bierze on na siebie dużą odpowiedzialność za zdrowie i życie Pacjentów i z tego MUSI zdawać sobie sprawę. Wobec powyższego brak posiłku lub sporządzenie go niezgodnie z zasadami jest naruszeniem bardzo poważnym. Wykonawca zdaje się zapominać, iż przedmiotem zamówienia jest wyżywienie pacjentów w szpitalu, co oznacza bardzo szczególny rodzaj świadczonej usługi. Jakość i regularność dostarczanych

**posiłków wpływa wprost na zdrowie i życie Pacjentów.
Postępować zgodnie ze SWZ.**

Pytania 2

Pytanie 2.1

Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Pytanie 2.2

Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia pacjentów w poszczególnych pakietach.

Pytanie 2.3

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Pytanie 2.4

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.

Pytanie 2.5

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.

Pytanie 2.6

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.

Pytanie 2.7

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.

Pytanie 2.8

Prosimy o wydłużenie czasu dowozu posiłków do 1h.

Pytanie 2.9

Prosimy Zamawiającego o udostępnienie średnich ilości wydanych posiłków z rozbiciem na diety w okresie 06.2022- 06.2023.

Pytanie 2.10

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 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.

Pytanie 2.11

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

Pytanie 2.12

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 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. 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.

Pytanie 2.13

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

Pytanie 2.14

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.

Pytanie 2.15

Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyleń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Pytanie 2.16

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

Pytanie 2.17

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?

Pytanie 2.18

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.

Pytanie 2.19

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

Pytanie 2.20

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.

Pytanie 2.21

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

Pytanie 2.22

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.

Pytanie 2.23

Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby zamiast zupy mlecznej 2x w tygodniu zgodnie z zapisem w załączniku nr 4 do SWZ, w pkt. 1.6 planowane i wydawane były zamienniki w postaci produktów nabiałowych fermentowanych takich jak jogurt naturalny i kefir? Obecność bakterii kwasu mlekowego w jogurtach i kefirach sprzyja utrzymaniu odporności, obniżeniu ciśnienia tętniczego, zmniejsza występowanie otyłości czy cukrzycy typu 2. Ponadto Mleczne napoje fermentowane, takie jak jogurt, są znakomitym źródłem probiotycznych i prebiotycznych dodatków o korzystnych cechach zdrowotnych, których nie zapewnią nam zupy mleczne.

Pytanie 2.24

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

Pytanie 2.25

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?

Pytanie 2.26

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.

Pytanie 2.27

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 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 kalkulowania oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

Odpowiedź:

Ad. 2.1. Zamawiający na tym etapie postępowania nie ujawni wartości szacunkowej zamówienia.

Ad. 2.2. Pakiet 1 – 16,80 zł. netto / Pakiet nr 2 – 16,50 zł. netto / Pakiet 3 - nowy

Ad. 2.3. Rozpoczęcie usługi Zamawiający planuje od dnia 01-09-2023r. dla pakietu 1 i 3 oraz od dnia 04-09-2023r. dla pakietu 2.

Ad. 2.4. 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. 2.5. 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. 2.6. 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. 2.7. 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. 2.8. Zamawiający nie rozumie pytania o jakie wydłużenie czasu chodzi? Jeśli chodzi o okoliczność opisaną w zapytaniu 1.3. – patrz odpowiedź na to pytanie. W innych okolicznościach postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 2.9. Zamawiający w SWZ podał wszystkie niezbędne dane do sporządzenia oferty. Postępować zgodnie ze SWZ. Zamawiający przypomina, że rodzaje diet i ich ilości zmieniają się nieustannie (nie można dokładnie ich przewidzieć), bowiem są uzależnione od schorzeń i ilości pacjentów leczonych w placówce. Dane historyczne pozostają bez wpływu na realizację przyszłej umowy.

Ad. 2.10. 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. 2.11. Zamawiający dopuszcza

Ad. 2.12. Zamawiający dopuszcza planowanie jadłospisów 14-dniowych.

Ad. 2.13. 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. 2.14. Zamawiający nie wyraża zgody. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 2.15. 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. 2.16. Zamawiający dopuszcza jednak powtarzalność produktu nie może wystąpić w ciągu kolejnego tygodnia.**
- Ad. 2.17. Wykonawca musi zadbać o to, aby suma dzienna podawanych warzyw / owoców wyniosła 400g z podziałem na trzy podstawowe posiłki.**
- Ad. 2.18. Zamawiający wymaga.**
- Ad. 2.19. Dopuszczalne są: kisiel, budyń i galaretki.**
- Ad. 2.20. Tak, Wykonawca dobrze rozumie.**
- Ad. 2.21. Tak, wymaga.**
- Ad. 2.22. 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. 2.23. Do śniadania Zamawiający wymaga uwzględnienia 7 razy (7 dni w tygodniu) w tygodniu zupy mlecznej (ze zmiennymi dodatkami typu ryż, makaron, płatki owsiane itp.). Wykonawca powinien uwzględnić mleczne produkty fermentowane przynajmniej 2 razy w dekadzie.**
- Ad. 2.24. 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. 2.25. Do wyboru pacjenta do śniadania i kolacji kawa zbożowa z mlekiem lub herbata.**
- Ad. 2.26. 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. 2.27. Wobec okoliczności wskazanej w odpowiedzi do zapytania 2.26 – postępować zgodnie ze SWZ.

Pytania 3

3.1. Prosimy o informację, czy Zamawiający bierze udział w „Programie diety Mamy”?

3.2. Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu dekadowego do wyboru dla PacjenteK oddziału Położniczego.

3.3. Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu dekadowego dla pacjentów spoza oddziału położniczego – osobno na każdy pakiet.

3.4. Prosimy o podanie średniej liczby żywionych będących na dietach 4, 5 i 6-cio posiłkowych dla każdego z pakietów za ostanie 6 m-cy.

3.5. Prosimy o średnie stany żywionych z 3 ostatnich miesięcy z rozbiem na oddziały/diety/wszystkie posiłki włączając w to II śniadania, podwieczorki i posiłki nocne.

3.6. Prosimy o potwierdzenie, że wybór posiłków przez oddział Położniczy będzie odbywał się min. 1 dzień przed planowanym żywieniem w celu zminimalizowania marnowania żywności.

3.7. Zgodnie z zał. nr 3 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia:

„W swojej ofercie Wykonawca musi podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet, przy czym wsad do kotła nie może być mniejszy niż 70% wartości netto (tzw. osobodnia, na każdego żywionego) podanej ceny ofertowej. Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie Wykonawcy do okazania raportów żywienia. W przypadku wątpliwości, 1 raz w miesiącu, Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy, do weryfikacji tych raportów przez PIH. Średnia wartość dziennego wsadu do kotła, określona na podstawie raportów, może wahać się w okresie tygodnia $\pm 5\%$.”

Prosimy o zmniejszenie wymagania dotyczącego wysokości wsadu do kotła. Realny wsad do kotła podczas prawidłowej kalkulacji oferty wynosi ok. 40% ceny netto.

3.8. Prosimy o podanie aktualnej ceny z podziałem na posiłki na każdy pakiet.

Odpowiedź:

Ad. 3.1. Nie bierze udziału.

Ad. 3.2. To Wykonawca ma sporządzać jadłospisy zgodnie ze sztuką. Wymogi co do wyżywienia Pacjentów są szczegółowo opisane w SWZ i na tej podstawie Wykonawca będzie sporządzał jadłospisy poprzez swojego dietetyka. Proszę się zapoznać z warunkami SWZ. Zamawiający oczekuje ofert od Wykonawców potrafiących sporządzać jadłospisy / wykonywać posiłki dla pacjentów szpitalnych.

Ad. 3.3. To Wykonawca ma sporządzać jadłospisy zgodnie ze sztuką. Wymogi co do żywienia Pacjentów są szczegółowo opisane w SWZ i na tej podstawie Wykonawca będzie sporządzał jadłospisy poprzez swojego dietetyka. Proszę się zapoznać z warunkami SWZ. Zamawiający oczekuje ofert od Wykonawców potrafiących sporządzać jadłospisy / wykonywać posiłki dla pacjentów szpitalnych.

Ad. 3.4. Zamawiający w SWZ podał wszystkie niezbędne dane do skalkulowania ceny oferty. 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. Odnoszenie się do danych historycznych jest bezcelowe biorąc pod uwagę powyższe. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.5. Zamawiający w SWZ podał wszystkie niezbędne dane do skalkulowania ceny oferty. 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. Odnoszenie się do danych historycznych jest bezcelowe biorąc pod uwagę powyższe. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.6. Zamawiający w OPZ, pkt. 34.4 szczegółowo opisał jak odbywać będzie się zamawianie dla pakietu nr 3. Proszę stosować się do SWZ.

Ad. 3.7. Zamawiający obniży wartość wsadu do kotła z 70% do 60% dla pakietu nr 1 i 2. Stosowne korekty zostaną wprowadzone na etapie sporządzania umowy.

Ad. 3.8. Pakiet 1 – 16,80 zł. netto / Pakiet nr 2 – 16,50 zł. netto / Pakiet 3 – nowy.

Zatwierdził: Prezes Zarządu – Maciej Bieliński