



**Samodzielny Publiczny
Zakład Opieki Zdrowotnej
w Rypinie**

REGON: 910858394

NIP: 8921296985

Nasz znak: SP ZOZ/ZP/TP - 1/2/2023

Nasza data: 30.03.2023 r.

Numer ogłoszenia : BZP 00129840 z dnia 2023-03-10

Termin składania ofert: **05.04.2023 r. godzina 10.00**

**Wykonawcy - Dostawcy
postępowania przetargowego**

ZP/TP- 2/2023

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rypinie uprzejmie informuje, że w dniach 16, 27.03.2023 r. wpłynęły zapytania dotyczące postępowania przetargowego,

**pn. „Świadczenie usługi żywienia na rzecz Samodzielnego Publicznego Zakładu
Opieki Zdrowotnej w Rypinie „**

1. Z treści art.462 ust. 2 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. 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: Zgodnie z zapisem w SWZ Roz. V. Podwykonawstwo „Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał **(o ile są mu wiadome na tym etapie)** nazwy (firmy) tych podwykonawców”
2. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznaje się za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2023r?

Odpowiedź: Kalkulacja stawki w ofercie należy do Wykonawcy, a nie Zamawiającego, waloryzacja nie nastąpi za okres od stycznia 2023 r tj. okres sprzed zawarcia umowy

15. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odpowiedź: Nie wyrażamy zgody, zasady z art. 439 Pzp zostały ujęte w umowie

16. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Wykonawca, ma wykonać na swój koszt wszelkie czynności określone umową, niezbędne do jej wykonania za umówione wynagrodzenie

17. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 50% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody, to jest maksymalna łączna wysokość wszystkich kar umownych możliwych do naliczenia a nie tylko za nieprawidłową realizację umowy.

18. Prosimy o podanie wartości zamówienia jaka przeznaczył Zamawiający na realizację przedmiotu zamówienia

Odpowiedź: Informacje o zabezpieczonych środkach, Zamawiający opublikuje na platformie zakupowej prowadzonego postępowania przed otwarciem ofert, zgodnie z art. 222 ust. 4 Pzp

19. 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). 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 dodatkowe Mamy go czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Jest taki zapis w obecnym wzorze umowy

20. Wnosimy o wyjaśnienie ilu posiłkowe są diety przedstawione w Załączniku nr 3 do SWZ/ZP w 2 pkt.

Odpowiedź: zgodnie ze zmianami w zał. Nr 3

21. Wnosimy o wykreślenie w pkt 2., Załącznik nr 3 do SWZ/ZP diety pektynowej lub pektynowej rozszerzonej i ograniczeniu się do diet, które IŻŻ uznaje za stosowane w żywieniu zbiorowym.

Odpowiedź: Zamawiający wykreśla dietę pektynową oraz pektynową rozszerzoną

22. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym ze względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się zdecydowanie mniejszym odpadem technologicznym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych ale tylko w okresie jesienno -zimowym, w którym to okresie brak jest dostępności do warzyw świeżych.

23. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do śniadań i kolacji dodatek warzywny lub owocowy?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga stosowania dodatków warzywnych lub owocowych

24. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowania tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.
Odpowiedź: Zamawiający opisał ten fakt w załączniku nr 3B, zamawiający zanaczył o braku podawania zupy mlecznej w przypadku diety cukrzycowej
25. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej?
Odpowiedź: Tak, codziennie do śniadania, oprócz diety cukrzycowej. Zupa mleczna będzie wymagana codziennie do kolacji w oddziale ZOL i opieki paliatywnej /zgodnie z dotychczasowym opisem w załączniku nr 2
26. 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 dopuszcza wysokogatunkową margarynę w kubkach
27. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi 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 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 IZZ 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.
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę
28. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę
29. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na częstotliwość podania risotto lub kaszotto lub spaghetti tylko jeden raz na dwa tygodnie
30. 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?
Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga

31. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?
Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza pierogi, knedle plus dodatek warzywny np surówka z marchewki i jabłka
32. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco : śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?
Odpowiedź: Tak
33. Czy Zamawiający dopuszcza produkty typu instant, np. galaretki, kisiel, budyń?
Odpowiedź: Tak
34. 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 ciągle 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
35. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?
Odpowiedź: Zamawiający do kolacji przewiduje herbatę
36. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet нефизјологічных, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na ww sugestię .
37. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do SWZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę, oprócz galaretek mięsnych
38. Zamawiający w pkt 3., Załącznik nr 3 do SWZ/ZP, wymaga aby posiłki zawierały odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidzianą dla poszczególnych diet i grup konsumentów. Na podstawie powyższego Zamawiający wymaga aby wartość kaloryczna diet wynosiła średnio 2100 kcal opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6, oraz by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-

20%, tłuszczów 30% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na sugestię, ale wartość kaloryczna diet wynosić musi średnio 2100 – 2200 kcal /rozumiemy że chodzi o załącznik 3a ?/

39. Wnosimy o modyfikacje pkt 4., Załącznik nr 3 do SWZ/ZP, aby śniadanie i kolacja składały się z dodatku do pieczywa (nabiałowego lub białka zwierzęcego tzn. wędliny, sery, jaja, różnego rodzaju pasty lub strączków roślinnych).

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

40. Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 3 do SWZ/ZP, diet o zmienionej konsystencji – płynna. Z uwagi na fakt, że zgodnie z *Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego*, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na wykreślenie zapisu w załączniku nr 3a pkt 15 litera "a"

41. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że podane dania w Załącznik Nr 3B do SWZ/ZP/TP są przykładowe i Zamawiający dopuszcza propozycje Wykonawcy celem urozmaicenia?

Odpowiedź: Dania są przykładowe

42. Zamawiający wymaga aby do śniadania i kolacji planować dodatek warzywny o gramaturze 50g. Wnosimy o modyfikacje gramatury wobec sałaty, ze względu na jej objętość wnosimy aby serwować ją w gramaturze 25-30g.

Odpowiedź: Wyrażamy zgodę

43. Czy Wykonawca słusznie interpretuje na podstawie Załącznik Nr 3B do SWZ/ZP/TP, że Zamawiający wymaga przygotowywania zup na wywarach warzywnych lub warzywno-mięsnych lub mięsnych?

Odpowiedź: Tak

44. Ze względu na wymagania Sanepidu wnosimy o dopuszczenie planowania zup na wywarach warzywnych. Przygotowywanie zup na wywarach mięsnych niesie za sobą ryzyko ewentualnego zakrztuszenia się.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga wywarów zgodnie z odpowiedzią w pkt 43, i w przypadku gotowania zup na wywarach mięsnych lub warzywno – mięsnych, Zamawiający wymaga cedzenia ich.

45. Wnosimy o uwzględnienie w pkt 1., Załącznik nr 3a/do SWZ /ZP/TP, obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są 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: Zamawiający uwzględni w zapis

46. Czy Wykonawca słusznie, że przedstawiona gramatura produktów i potraw gotowanych w Załączniku Nr 3B do SWZ/ZP/TP jest przykładowa, a obowiązkiem Wykonawcy jest dostosowanie jej na takim poziomie aby wartość kaloryczna diet była zgodna z IŻŻ, czyli wynosiła około 2100 kcal?

Odpowiedź: Jest przykładowa, ale wymagana jest kaloryczność 2100 – 2200 kcal

47. Prosimy o modyfikacje pkt 2., Załącznik nr 3a/do SWZ /ZP/TP 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.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga kaloryczności w granicach 2100 – 2200 kcal ze względu na różnorodność oddziałów i hospitalizowanych w nich pacjentów jak np oddział rehabilitacyjny

48. Zamawiający zobowiązał Wykonawcę do stosowania gramówki w Załączniku Nr 3B do SWZ/ZP/TP jednocześnie wymagając aby kaloryczność diet wynosiła 2200 - 2400 kcal. Przedstawiona gramówka nie umożliwia uzyskania takiej wartości kalorycznej diet z tego względu wnosimy aby gramówka z Załącznika Nr 3B do SWZ/ZP/TP określała się mianem przykładowej.

Odpowiedź: Tak, załącznik nr 3b, określa się mianem przykładowej

49. Wnosimy o modyfikacje i aktualizacje wymogów w pkt 2., Załącznik nr 3a/do SWZ /ZP/TP, by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku.
Odpowiedź: Diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku.

50. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga aby jadłospis dekadowy dostarczony był z gramaturą dań, obliczoną dobową wartością odżywczą i kaloryczną (Białko , Tłuszcz i Węglowodany obliczoną na 1 osobę na 1 dzień) oraz wykazem alergenów?

Odpowiedź: Tak

51. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie czy osoby pracujące w szpitalu będą mogły odbierać pojemniki GN od kierowcy, czy potrzebna jest osoba do rozwożenia posiłków po kuchenkach oddziałowych, co generuje dodatkowe koszty.

Odpowiedź: Zgodnie z opisem w SWZ i załącznikach, tj. dostawa posiłków do kuchenek oddziałowych należy do Wykonawcy jak również odbiór pojemników GN z kuchenek oddziałowych .

p.o. DYREKTORA
Samodzielnego Publicznego
Zakładu Opieki Zdrowotnej
w Rypinie

.....
Monika Tryniszevska Skarżyńska