Łódź dnia 30.04.2025 r.

 **WSZYSCY WYKONAWCY**

***Dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: „PRZYGOTOWYWANIE CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW ORAZ POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW WRAZ Z ICH DOSTARCZANIEM DO CENTRALNEGO SZPITALA KLINICZNEGO UM W ŁODZI”.
- Sprawa nr ZP/35/2025***

Zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 poz. 1320 ze zm.), w odpowiedzi na wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, SP ZOZ Centralny Szpital Kliniczny UM w Łodzi wyjaśnia co następuje:

1. Zgodnie z art. 7 pkt 20 ustawy Prawo zamówień publicznych, przedmiotowe środki dowodowe to dokumenty potwierdzające zgodność oferowanych usług z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ), kryteriami oceny ofert lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Mogą one przybrać formę oznakowań, certyfikatów, dokumentów lub innych środków wskazanych przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia.

Zamawiający między innymi w części B.1 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia, pkt. 10 precyzyjnie określił wymagania wobec usługi żywienia: „ Przygotowywanie posiłków realizowane będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP oraz zasad GHP/GMP (…)”.

W związku z powyższym, zasadne i w pełni zgodne z przepisami ustawy Pzp jest wprowadzenie wymogu załączenia do oferty certyfikatów systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, które będą stanowić przedmiotowe środki dowodowe.

Prosimy więc o potwierdzenie, iż Wykonawcy zobowiązani są załączyć do oferty jako przedmiotowe środki dowodowe:

certyfikat HACCP – lub równoważny, wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego

oraz

certyfikat ISO 22000 – lub równoważny wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego?

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapis bez zmian.

1. Zamawiający określił w SWZ w Rozdziale VII podstawy wykluczenia z postępowania art. 109 ust. 1 pkt. 1-10 ustawy Pzp. Są to podstawy, których zastosowanie zależy od decyzji zamawiającego i to w dwojakim sensie. Po pierwsze, zastosowane przez ustawodawcę w zdaniu wprowadzającym wyrażenie: „zamawiający może wykluczyć wykonawcę” oznacza, że wykluczenie zależy od tego, czy zamawiający przewidział podstawę wykluczenia, wskazując ją w ogłoszeniu o zamówieniu i dokumentach. Po drugie, nawet w przypadku zaistnienia niektórych przewidzianych przez zamawiającego fakultatywnych podstaw wykluczenia zamawiający ma możliwość rezygnacji z wykluczenia, jeżeli takie wykluczenie byłoby w oczywisty sposób nieproporcjonalne.

W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o zmianę ogłoszenia i SWZ poprzez odstąpienie przez Zamawiającego od badania przesłanek wykluczenia określonych w art. 109 ust. 1 pkt. 5,7,8,10 ustawy Pzp.

Ewentualnie wnosimy o pozostawienie zapisów art. 109 ust. 1 pkt. 1, 2 i 3 ustawy Pzp. Zastosowanie tych fakultatywnych przesłanek pozwoli Zamawiającemu wykluczyć wykonawcę, który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczeniezdrowotne oraz obowiązków w dziedzinie ochrony środowiska, prawa socjalnego lub prawa pracy. Podkreślenie wymaga fakt, iż uchylanie się od płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wykonawca może traktować jako formę kredytowania przez Państwo oferując przy tym tańszą usługę niż wykonawca opłacający składki regularnie. Z kolei naruszenie obowiązków w dziedzinie ochrony środowiska, prawa socjalnego lub prawa pracy również może wpłynąć na wycenę wykonawcy poprzez unikanie zawierania umów na wywóz odpadów, zaśmiecanie gruntów i wyrzucania odpadów w miejscach niedozwolonych, itp. Prawo pracy i prawo socjalne są istotnymi elementami składowymi ceny. Wykonawca, który nie stosuje się do powyższych obowiązków lub czyni to w sposób nierzetelny, może oferować usługę tańszą czyli konkurencyjną, która może wyeliminować wykonawcę stosującego narzucone prawem obowiązki.

Brak odstąpienia od badania przesłanek wykluczenia z art. 109 ust. 1 pkt. 5,7,8,10 ustawy Pzp może prowadzić do niezasadnego i arbitralnego ograniczenia kręgu wykonawców mogących ubiegać się o zamówienie publiczne. Co do zasady negatywnym i nieuniknionym skutkiem wykluczenia jest każdorazowo ograniczenie konkurencji w postępowaniu. Konieczne jest zatem odpowiednie wyważenie dwóch wartości –dążenia do pozbawiania możliwości ubiegania się o zamówienia publiczne przez nierzetelnych, niewiarygodnych wykonawców oraz ochrony konkurencyjności rynku zamówień publicznych i jego różnorodności, co wyraża się także dbaniem o interes ogólny.

Ukształtowanie przesłanek wykluczenia, wynikających z ust. 1 pkt. 5,7,8,10 może doprowadzić do sytuacji, w której nie uda się wyłonić wykonawcy w pierwszym postępowaniu. Wpływać to będzie na czas procedury przetargowej, bo niezależnie od tego, czy zamawiający zdecyduje się powtórzyć przetarg, czy też udzielić zamówienia z wolnej ręki na podstawie art. 214 pzp, kolejne postępowanie to kolejne tygodnie bez wykonawcy, którego Zamawiający jest zobowiązany wybrać w wyniku procedury przetargowej.

W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapis bez zmian.

1. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o doprecyzowanie sposobu kalkulacji ceny oferty w odniesieniu do **programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”**, realizowanego zgodnie z **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 czerwca 2023 r. w sprawie programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz.U. 2023 poz. 1237)**.

Czy Zamawiający oczekuje, aby Wykonawca:

* **Osobno wycenił dodatki do posiłków** wymagane w ramach programu „Dobry posiłek w szpitalu” (tj. elementy dodatkowe zwiększające wartość odżywczą posiłków, takie jak świeże owoce, produkty mleczne, pełnowartościowe przekąski)?
* Czy też **koszt posiłków powinien zostać skalkulowany łącznie, z uwzględnieniem wymogów programu „Dobry posiłek w szpitalu”**, tak aby odzwierciedlał pełny standard posiłków zgodnie z zapisami Rozporządzenia?

Precyzyjna informacja w tej kwestii jest kluczowa dla prawidłowego przygotowania kalkulacji ceny oferty oraz zapewnienia zgodności z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu.

Odpowiedź: Zamawiający wszystkie dane celem przygotowania kalkulacji ceny oferty zawarł w załączniku nr 2 – Formularz cenowy.

1. **Zwracamy się dodatkowo z prośbą o doprecyzowanie, jak należy uwzględnić prawo opcji w odniesieniu do tego programu:**
* Czy prawo opcji obejmuje możliwość rozszerzenia programu „Dobry posiłek w szpitalu” na większą liczbę pacjentów, czy jedynie na określony okres?
* Czy Zamawiający przewiduje różne warianty kalkulacji ceny dla pakietu z programem „Dobry posiłek w szpitalu” i bez niego, uwzględniając prawo opcji?

Odpowiedź: Zamawiający w chwili obecnej nie jest w stanie odpowiedzieć na pytanie gdyż nie ma wiedzy czy i ewentualnie na jakich warunkach będzie funkcjonował program „Dobry posiłek w szpitalu”.

1. W związku z przewidzianym w dokumentacji postępowania prawem opcji, uprzejmie prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, czy wartość zamówienia wskazana jako „wartość, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia” obejmuje również wartość części objętej prawem opcji?

Zgodnie z art. 441 ustawy PZP, prawo opcji musi być wyraźnie określone w dokumentach zamówienia – zarówno co do zakresu, jak i warunków jego uruchomienia.
Jednocześnie, zgodnie z obowiązującymi zasadami szacowania wartości zamówienia oraz przygotowania oferty, wartość opcji powinna być wliczona do całkowitej wartości zamówienia, a tym samym może mieć istotne znaczenie dla sposobu kalkulacji ceny oferty przez wykonawcę.

W związku z powyższym informacja ta ma kluczowe znaczenie z punktu widzenia równego traktowania wykonawców i zachowania zasady przejrzystości postępowania, o której mowa w art. 16 ustawy PZP.

Brak jednoznaczności w tym zakresie może skutkować nieporównywalnością ofert lub niewłaściwym oszacowaniem ryzyka po stronie wykonawców, co z kolei może mieć wpływ na rzetelność i prawidłowość złożonych ofert.

Prosimy zatem o precyzyjne wskazanie:

Czy wartość przeznaczona na realizację zamówienia obejmuje również część objętą prawem opcji?

Jeśli nie – jaka jest szacunkowa wartość części podstawowej, a jaka części objętej prawem opcji?

Odpowiedź: Wartość przeznaczona na realizację zamówienia dotyczy części podstawowej. Prawo opcji dotyczy zamówienia o dodatkowe 80% ilości produktów (wielkości świadczenia) przedstawionych w SWZ.

1. W związku z przewidzianym w dokumentacji postępowania prawem opcji, prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, czy zakres realizowany w ramach prawa opcji będzie objęty waloryzacją wynagrodzenia na takich samych zasadach, jak zakres podstawowy umowy.

Zgodnie z art. 439 ustawy Pzp mechanizm waloryzacji powinien obejmować wszystkie świadczenia przewidziane w umowie, w tym także te objęte prawem opcji, jeżeli wpływają one na koszt realizacji zamówienia.

Prosimy również o doprecyzowanie, czy uruchomienie prawa opcji będzie traktowane jako zmiana umowy w rozumieniu art. 436 pkt. pkt 4 lit. b ustawy Pzp, a jeśli tak – które z poniższych przypadków mają zastosowanie w odniesieniu do zakresu objętego opcją:

* zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) lub podatku akcyzowego,
* zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej,
* zmiana zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub zdrowotnym lub wysokości odpowiednich składek,
* zmiana zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych (PPK),

Odpowiedź: Zakres realizowany w ramach prawa opcji będzie objęty waloryzacją wynagrodzenia na takich samych zasadach, jak zakres podstawowy umowy. Dla prawa opcji mają zastosowanie przywołane powyżej przepisy, pozwalające na zmianę treści umowy w powyżej przywołanych okolicznościach.

1. Czy Zamawiający określi maksymalną wysokości kar umownych w wysokości **15%** wartości umowy? W/w zapis jest stanowczo wygórowany, bezspornym jest iż w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego musi się znaleźć określenie maksymalnej wysokości kar umownych, których mogą dochodzić strony.

 Obowiązek określenia limitu kar umownych zapobiegać ma patologicznym przypadkom naliczania kar umownych w rażąco wygórowanej wysokości, potrącania ich z wynagrodzenia wykonawcy lub należytego wykonania zamówienia i w konsekwencji pozostawiania jedynie sądowej drogi do ich miarkowania.

 Kary umowne nie mogą bowiem służyć wzbogaceniu się strony uprawnionej do ich naliczenia, lecz powinny spełniać funkcję odszkodowawczą i dyscyplinującą.

 W szczególności maksymalna wysokość kar nie może być określana na poziomie, który może być traktowany jako rażąco wygórowany w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody. Kary umowne powinny być odczuwalne, ale nie w stopniu, który może powodować uznanie niecelowości wykonania umowy.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

1. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapis: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

1. W związku z treścią § 17 ust. 4 projektu umowy, zgodnie z którym **maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy – wynikająca łącznie z przesłanek art. 436 pkt 4 lit. b oraz art. 439 Pzp – została ograniczona do poziomu 20%** wartości wynagrodzenia. Zgodnie z literalnym brzmieniem art. 436 pkt 4 lit. b) ustawy Pzp, **Zamawiający ma obowiązek przewidzieć możliwość zmiany wynagrodzenia w przypadku zaistnienia ww. okoliczności, ale nie ma prawa jej limitować.**

**Tymczasem wskazany w projekcie umowy limit 20%** obejmuje również ten przypadek, co stanowi naruszenie zasady swobody umów w zakresie, który ustawodawca jednoznacznie zastrzegł jako obowiązkowy i niezależny od uznania Zamawiającego.

Z uwagi na powyższe, wnosimy o rozdzielenie limitu waloryzacji wynikającej z art. 439 Pzp oraz waloryzacji obowiązkowej z art. 436 pkt 4 lit. b) Pzp, oraz o:

**usunięcie odniesienia do art. 436 pkt 4 lit. b) z limitu 20%**, lub **zwiększenie ogólnego limitu zmiany wynagrodzenia do 40%**, przy jednoczesnym doprecyzowaniu, że limit ten **dotyczy wyłącznie przesłanek uznaniowych**, o których mowa w art. 439 Pzp.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na korektę zapisu par. 17 ust. 4, który otrzymuje brzmienie:

4. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania
 postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia, o których mowa
 w niniejszej umowie nie może przekroczyć (w zakresie określonym w ust. 3) 20 % wysokości
 wynagrodzenia Wykonawcy wskazanej w § 11 ust. 2 umowy.

1. W związku z treścią § 17 ust. 3 projektu umowy, zgodnie z którym dopuszczalna jest zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy jedynie w przypadku, gdy łączny poziom zmiany cen (kosztów) przekroczy 5%, zgłaszamy następujące zastrzeżenie:

Obowiązujący od 1 marca 2025 r. wskaźnik waloryzacji rentowych, opublikowany w Monitorze Polskim (poz. 129), wynosi **5,5%**, co przekłada się na wskaźnik waloryzacji równy **105,5%**. Tak ustalony poziom waloryzacji przez ustawodawcę już przy przekroczeniu **5%** stanowi ekonomicznie istotną zmianę uzasadniającą korektę świadczeń.

Z tego względu zapis przewidujący, że waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić dopiero po przekroczeniu 5% zmiany cen jest **nieracjonalny i nieadekwatny do aktualnej sytuacji gospodarczej**.

W przypadku gdy inflacja osiąga wartości 4–5%, zmiany kosztów funkcjonowania przedsiębiorcy (np. energii, wynagrodzeń minimalnych, PPK) już stanowią istotne obciążenie, a brak możliwości ich przeniesienia na warunki umowy skutkuje rażącą nierównowagą stron.

W związku z powyższym **wnosimy o obniżenie progu waloryzacyjnego z 5% do 4%**, tak aby umożliwić wykonawcy realne skorzystanie z przewidzianego mechanizmu waloryzacyjnego w sytuacjach rzeczywistego wzrostu kosztów prowadzenia działalności.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

1. W związku z treścią SWZ, a w szczególności opisem kryteriów oceny ofert w zakresie doświadczenia (pkt XVIII.3 SWZ), prosimy o **potwierdzenie, że:**

Aby uzyskać maksymalną liczbę punktów w kryterium „doświadczenie”, należy wykazać się realizacją **co najmniej jednej usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu do szpitali co najmniej 100.000 całodziennych posiłków w okresie minimum 12 miesięcy** – która liczona jest jako **2 usługi**, **lub** wykazać się realizacją **dwóch odrębnych usług**, z których każda obejmuje przygotowanie i dostarczenie do szpitali **co najmniej 50.000 całodziennych posiłków w okresie minimum 12 miesięcy** – gdzie każda z usług liczona jest jako **1 usługa**.

Prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, że spełnienie jednego z ww. wariantów zostanie uznane za spełnienie warunku maksymalnego doświadczenia i skutkuje przyznaniem pełnych 10% punktów w tym kryterium.

Odpowiedź: Zamawiający jednoznacznie określił zapis:

Zamawiający będzie liczył doświadczenie wg. n/w zasad: Usługa na przygotowywanie
i dostarczanie co najmniej 50.000 całodziennych posiłków w okresie minimum 12 miesięcy liczona jest jako 1 usługa.

Usługa na przygotowywanie i dostarczanie co najmniej 100.000 całodziennych posiłków w okresie minimum 12 miesięcy liczona jest jako 2 usługi.

*Wykonawca przedstawi* ***dla danego pakietu******minimum jedną usługę*** *odpowiadającą swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. przygotowywanie i dostarczanie całodziennych posiłków: śniadań, obiadów, kolacji) dla obiektu użyteczności publicznej. Usługa na co najmniej* ***50.000 całodziennych posiłków*** *w okresie minimum 12 miesięcy.*

*– punktowaną jako jedna usługa.*

***W****ykonawca który przedstawi* ***minimum dwie w/w usługi*** *na co najmniej* ***50.000******całodziennych posiłków*** *w okresie minimum jednego roku lub przedstawi* ***minimum jedną w/w usługę*** *odpowiadającą sumie powyższych całodziennych posiłków tj. na co najmniej* ***100.000 całodziennych posiłków*** *w okresie minimum 12 miesięcy. – punktowane jest jako dwie usługi.*

Punktowane maksymalne doświadczenie dla każdego pakietu wynosi 2 wykonanych w/w usług.

Powyższe punktowanie dotyczy przypadku składania oferty na jeden i / lub dwa pakiety.

***Usługi nie mogą się powtarzać, dotyczą odrębnych umów.***

1. Zwracam się z uprzejmą prośbą o modyfikację SWZ w zakresie spełniania warunków określonych w ustawie Pzp dotyczącej posiadania zdolności technicznej lub zawodowej wiedzy i doświadczenia, wskazując spełnienie warunku:

Wiadomym jest, iż warunki udziału w postępowaniu są kluczowym elementem procedury zmierzającej do udzielenia zamówienia, od ich spełnienia bowiem zależy dalszy udział wykonawcy w postępowaniu. Ukształtowanie wymogów na zbyt wysokim poziomie powoduje nie równe traktowanie Wykonawców i ograniczenie w udziale w postępowaniu, a co za tym idzie ogranicza konkurencyjność.

Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.

Zamawiający w SWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycja w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

*„Wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje (co najmniej od roku) co najmniej dwa oddzielne zamówienia o wielkości i charakterze porównywalnym z przedmiotem zamówienia, tj. . przygotowywanie i dostarczanie całodziennych posiłków: śniadań, obiadów, kolacji w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przez okres ciągły co najmniej 12 miesięcy w ramach jednej umowy. Usługa na co najmniej 50.000 całodziennych posiłków w okresie minimum 12 miesięcy. Powyższe dotyczy pakietu 1 i pakietu 2 oraz udokumentuje, że usługa ta została wykonana należycie”*

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmiany i pozostawia zapis bez zmian.

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

Odpowiedź:

***Wartość*** *zamówienia* ***13.548.150,70*** *zł. netto, wartość zamówienia wraz z prawem opcji maks.80% wynosi* ***24.386.670,00*** *zł. netto, w tym wartość zamówień z podziałem na części:*

*Pakiet nr 1 - 4 547 922,10 zł netto + 80% prawo opcji (tj. 3 638 337,60 zł netto)*

*Pakiet nr 2 - 9 000 228,60 zł netto + 80% prawo opcji (tj. 7 200 182,80 zł netto)*

1. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze 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 uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

1. 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 dostarczenia badań lekarskich
z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

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

Odpowiedź: Zamawiający dokonuje zmiany i aktualizuje warunek w zakresie zatrudnienia pracowników.

1. **WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA ART. 95 I 96 USTAWY**

1.Na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp (*dot. roboty budowlane*) **Zamawiający wymaga
 zatrudnienia** przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób
 wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli
 wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy
 z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U z 2019 r., poz. 1040 ze zm.) tj. osób wykonujących
 związane z realizacja zamówienia, *tj. dla:*

***Pakiet nr 1 - budynek B-1 Łódź ul. Czechosłowacka 8/10, Centrum Psychoterapii ul. Bardowskiego1, Centrum Zdrowia Psychicznego ul. Wierzbowa 38***

*Dietetyka – układającego jadłospis, przestrzegającego zaleceń;*

*Kucharza – przygotowującego posiłki;*

*innych pracowników kuchni i dystrybucji posiłków.*

***Pakiet nr 2 - budynek A-1, Łódź ul. Pomorska 251 oraz budynek przy ul. Sterlinga 13***

*Dietetyka – układającego jadłospis, przestrzegającego zaleceń;*

*Kucharza – przygotowującego posiłki;*

*innych pracowników kuchni i dystrybucji posiłków.*

*Niniejsze oświadczenie zostaje zamieszczone w formularzu ofertowym załącznik nr 1 pkt. 19.*

2.Zakres prac osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia oraz sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób i uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań związanych z zatrudnieniem tych osób oraz sankcji z tytułu ich niespełnienia zostały określone poniżej oraz we wzorze umowy do SWZ.

*Zamawiający przed podpisaniem umowy jak i w trakcie jej realizacji ma prawo do kontroli spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w/w wymagania w szczególności poprzez zlecenie kontroli Państwowej Inspekcji Pracy oraz zgodnie z zapisami Istotnych Postanowień Umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia dokumentów zatrudnienia osób na podstawie umów o pracę.*

*Zgodnie z art. 438.1. ustawy Pzp, w przypadku umowy, której przedmiotem są roboty budowlane lub usługi, przewidującej wymagania określone wart.95 ust.1, w jej treści zawiera się postanowienia dotyczące sposobu dokumentowania zatrudnienia oraz kontroli spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia na podstawie umowy o pracę oraz postanowienia dotyczące sankcji z tytułu niespełnienia wymagań określonych w art.95 ust.1.2. W celu weryfikacji zatrudniania, przez wykonawcę lub podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, umowa przewiduje możliwość żądania przez zamawiającego w szczególności:*

*1)oświadczenia zatrudnionego pracownika,*

*2)oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,*

*3)poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,*

*4)innych dokumentów*

*−zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownik*

1. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Zamawiający obecnie nie planuje remontów o które pyta wykonawca..

1. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

1. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

1. 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:

1. 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.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

1. Zamawiający w Rozdziale XVIII, .pkt. 1 SWZ wprowadził następujące kryteria oceny ofert:

„Cena – ranga 60 %

Termin płatności – ranga 5%

Doświadczenie – ranga 10%

Różnorodność posiłków – ranga 15%

Termin wdrożenia uwag i zaleceń – ranga 10%”

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

 W związku z powyższym wnosimy o zmianę obecnego kryterium na kryterium weryfikowalne na etapie składania ofert.

Prosimy o zmianę istniejącego kryterium na:

„ Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1) kryterium I:

CENA OFERTOWA (C) - ranga 60%

2) kryterium II:

Doświadczenie – ranga 10%

3) kryterium III:

Różnorodność posiłków – ranga 15%

4) kryterium IV: POTWIERDZENIE JAKOŚCI CAŁODZIENNEGO ZESTAWU ŻYWIENIOWEGO (J) – ranga 15%, tj.:

Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

Co najmniej 6 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 15 pkt

4-5 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 10 pkt

2-3 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 5 pkt

1 zaświadczenie dotyczące różnych diet lub brak zaświadczenia-0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.”

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody i pozostawia zapis bez z zmian.

1. Proszę o podanie ilości osobodnia w okresie 4.2024-03.2025 z rozbiciem na poszczególne miejsca: A-1 ul. Pomorska 251; Centrum Medyczne im. dr L.Rydygiera ul. Sterlinga 13; B-1 ul.Czechosłowacka 8/10; budynek przy ul. Bardowskiego 1 oraz budynek przy ul. Wierzbowej 38.

Odpowiedź: Powyższe informacje nie dotyczą wyceny oferty. Informacje niezbędnie do wyceny (w tym liczbę osobodni w okresie trwania umowy) Zamawiający podał w załączniku nr 2 do oferty.

1. Proszę o informację jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Kwota, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia wynosi: 14.632.002,75 zł. brutto, w tym:

#  pakiet nr 1 – 4.911.755,86 zł.

#  pakiet nr 2 - 9.720.246,88 zł.

1. Czy w wyznaczonych pomieszczeniach do przechowywania wózków bemarowych możliwe jest przepakowanie posiłków z termoportów do wózków bemarowych.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

1. Proszę o wykaz ilości kuchni oddziałowych oraz wypisanie pięter na których się znajdują.

Odpowiedź: Zamawiający określił powyższe w załącznikach B.1 i B.2 do swz.

1. Proszę o informację czy zamawiający wyrazi zgodę na podstawienie kontenera na odpady na każdym z obiektów.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgody dla pakietu nr 1, natomiast Zamawiający nie wyraża zgody
 dla pakietu nr 2.

1. Prosżę o informację kto jest odpowiedzialny za utylizacje odpadów od pacjentów zakażonych?

Odpowiedź: Odpowiedzialność ponosi Zamawiający.

1. Czy zamawiający ma szczególne wymagania dotyczące wózków bemarowych- jeżeli tak to jakie?

Odpowiedź: Zamawiający określił w swz.

1. Czy zamawiający wyrazi zgodę na używanie talerzy z tworzywa- z atestem- przeznaczonych do żywności na wszystkich oddziałach?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga talerzy wielokrotnego użytku. Część klinik/oddziałów (wskazanych w załącznikach) wymaga tylko i wyłącznie naczyń dopuszczonych do jednorazowego użytku.

1. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje.

1. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

1. Proszę o iformację jak duże ilości naczyń jednorazowych są potrzebne dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

Odpowiedź: Zamawiający szacuje ok. 5% dla w/w pacjentów. Ze względów epidemiologicznych (np. rozprzestrzenienie się zakażenia) ilość ta może się zwiększyć lub zmniejszyć.

1. Czy Zamawiający planuje uruchomienie nowych oddziałów w tym kuchenek oddziałowych? Jeżeli tak to, kiedy, ile wraz z podaniem liczby pacjentów. Jeżeli nie to czy zamierza zwiększyć ilość żywionych w już działających oddziałach?

Odpowiedź: Zamawiający planuje uruchomienie min. czterech nowych oddziałów, a co za tym idzie co najmniej czterech kuchenek oddziałowych. Orientacyjna liczba nowych łóżek wynosi ok. 116. Nowe kliniki będą uruchamiane sukcesywnie, przy czym pierwszy możliwy termin rozpoczęcia to sierpień 2025.

1. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek w każdym pakiecie, jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?

Odpowiedź:

Pakiet 1: 28,67 zł netto, 30,96 zł brutto

Pakiet 2 30,47 zł netto, 32,90 zł brutto

Zamówienie jest realizowane zgodnie z postanowieniami umowy.

1. Jakie jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do pacjentów skażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków? jaka jest realna ilość dzienna takich posiłków?

Odpowiedź: Dzienna ilość takich posiłków wynosi ok. 5% ogólnego stanu, oczywiście może się ona zmieniać w zależności od sytuacji epidemiologicznej. Posiłki dla pacjentów izolowanych są pakowane przez pracowników dystrybucji w naczynia jednorazowe na miejscu, po otrzymaniu informacji od personelu oddziału.

1. Czy obecni pracownicy wykonujący usługę przygotowania posiłków i dystrybucji zostaną przekazani nowemu wykonawcy by zachować ciągłość wykonywania usługi?

Odpowiedź: Obecni pracownicy wykonujący usługę przygotowania posiłków i dystrybucji są pracownikami obecnego Wykonawcy.

1. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta?

Odpowiedź: min. 60%.

1. Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały?

Odpowiedź: Wykonawca może korzystać ze wszystkich ogólnodostępnych wind, za wyjątkiem wind przeznaczonych do transportu pacjentów oraz tzw. wind brudnych.

1. Proszę o potwierdzenie że do CM na ul. Sterlinga dostawa posiłków ma się odbywać 2xdziennie.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

1. Proszę o informację że do CM na ul. Sterlinga, kolacja może być połączone z obiadem (transport).

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

1. Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków kelnerskich czy bemarowych i je udostępni wykonawcy

Odpowiedź: Dla Pakietu 1: wózki są myte w kuchenkach oddziałowych. Dla Pakietu 2:wózki są myte
w rozdzielni posiłków lub kuchenkach oddziałowych. Termosy i pojemniki GN myte są w pomieszczeniach Wykonawcy.

1. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę przygotowania posiłków, ich transport i dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia , zarówno dla Części B1 , oraz dla Części B2.

Odpowiedź: Dla części B1: wymaganych jest 3 pracowników dystrybucji na dzień. Dla części B2: wymaganych jest 9 pracowników dystrybucji na dzień.

1. Prosimy o podanie średniej ilość zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na rodzaje.

Odpowiedź: Zamawiający określił w swz.

1. 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: Zamawiający nie przewiduje.

1. Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń z melaniny lub plastikowych dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych, transport porcelany jest narażony na potłuczenie się a co za tym idzie częstszy koszt zakupu nowych naczyń co będzie miało znaczący wpływ na koszt usługi

Odpowiedź: Zamawiający wymaga stosowania naczyń z melaniny lub plastikowych w Centrum Psychiatrii. W pozostałych lokalizacjach naczynia te dopuszcza się tylko w uzasadnionych przypadkach.

1. W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń z melaniny, kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy, ich zniszczenia przez pacjentów?

Odpowiedź: Koszty zakupu ponosi Wykonawca.

1. Jaka jest kolorystyka worków obowiązująca w szpitalu?

Odpowiedź: Niebieski- papier i tektura, czarny-odpady zmieszane komunalne, biały-tworzywa sztuczne i opakowania metalowe, zielony-szkło, brązowy opady biodegradowalne, czerwony-opady medyczne, żółty-substancje niebezpieczne.

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie ponosi żadnych kosztów użytkowych pomieszczeń np. dzierżawy, media, opłaty za użyczenie sprzętu? Jeżeli nie to prosimy wskazać wykaz opłat jakie ponosił będzie Wykonawca przy realizacji zamówienia

Odpowiedź: Zgodnie z projektem umowy dzierżawy zaplecza wraz z prawem do korzystania z kuchenek cateringowych.

1. Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą udostępnione wykonawcy nieodpłatnie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak: Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp. Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie i kto je wykona? Prosimy także o kopie w/w nakazów, w

tym protokołów Sanepid’u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi Zwracamy się z uprzejmą prośbą o umożliwienie przeprowadzenia wizji lokalnej pomieszczeń przeznaczonych do realizacji usług żywienia –w celu oceny sanitarno-technicznej.

Odpowiedź: Pomieszczenia te nie posiadają obecnie żadnych nakazów wykonawczych.

1. Czy w Kuchenkach oddziałowych jest drożna i sprawna wentylacja? Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie i przegląd przewodów wentylacyjnych? Jeśli nie, to prosimy o podanie, które odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

Odpowiedź: Wentylacja jest sprawna i drożna. Szpital przedstawia dokumenty potwierdzające czyszczenie i przegląd przewodów wentylacyjnych na żądanie odpowiednich służb.

1. Czy zamawiający dopuszczę dostarczanie posiłków jednym autem w wszystkie trzy lokalizacje?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę, pod warunkiem, że przestrzegane będą wymagane godziny wydawania posiłków.

1. Prosimy o wyrażenie zgody by resztki pokonsumpcyjne z kolacji były odbierane rano, brak takiej zgody będzie generował koszt transportu?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

1. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników dystrybucji we wszystkich lokalizacjach.

- pomieszczenia szatni (damska, męska)

- pomieszczenia socjalne odpowiadające wymogom PIP

- pomieszczenia WC.

Odpowiedź: Zgodnie z projektem umowy dzierżawy zaplecza wraz z prawem do korzystania z kuchenek cateringowych.

1. Czy istnieje możliwość wdrożenia elektronicznego zamawiania posiłków w systemie MAPI ?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza taką możliwość.

1. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024r.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

1. Wykonawca zwraca się o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących udziału procentowego diet 3-posiłkowych i 5-posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych, a także o informacje na temat diet z większą ilością posiłków. W przypadku, gdy udział innych diet, różniących się od wyżej wymienionych również prosimy o ich uwzględnienie w udostępnionych danych dla Część B.1 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia oraz Część B.2 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź: szacunkowo dla diet 3 – posiłkowych i 5-posiłkowych ok. 35-40%.

1. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego?
Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza taką możliwość.

1. Zamawiający w pkt 19. Część B.1 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia, powołuje się na stosowanie się do dziennych racji pokarmowych. Wnosimy o eliminacje wymogu, ponieważ dzienne racje pokarmowe nie obowiązują od 2008 roku.

Odpowiedź: Dzienne racje pokarmowe to zbiór zaleceń dotyczących spożycia poszczególnych składników odżywczych, które są niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Nie są one formalnie "obowiązujące" w sensie prawnym, ale są powszechnie stosowane w planowaniu żywienia, zwłaszcza w placówkach zbiorowego żywienia (szpitale, przedszkola, żłobki) i w procesie tworzenia indywidualnych jadłospisów.

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza margarynę miękką kubkową, ale musi ona spełniać następujące warunki: brak olejów/tłuszczów częściowo utwardzanych, dodatek steroli roślinnych, dodatek witamin innych niż witamina A i D, dodatek składników mineralnych, brak konserwantów, zawartość oleju palmowego nie dominuje wśród pozostałych olejów, brak w składzie polirycynooleinianu poliglicerolu..

1. Czy Zamawiający w Część B.1 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia przewiduje w diecie cukrzycowej planowanie zup mlecznych jako elementu śniadania? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, Wykonawca zwraca się z uprzejmą prośbą o rozważenie wyeliminowania tego rodzaju potraw z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga zup mlecznych w diecie cukrzycowej.

1. Wykonawca wnosi o, aby Zamawiający wprowadził zapis, zgodnie z którym w przeciągu 14 dni w jadłospisie znajdowałyby się: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2 razy ryba, 2 razy obiad półmięsny, 3 razy mięso w kawałku, 1 raz ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2 razy gulasz lub potrawka, 2 razy mięso mielone. Proponowane zmiany pozwolą spełnić zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ) oraz zwiększą atrakcyjność i różnorodność jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający doprecyzowuje: dodany zostaje podpunkt d: 3 razy gulasz lub potrawka (mięsne lub bezmięsne).

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu określającego inne dni o charakterze świątecznym w roku kalendarzowym.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw oraz wyrobów cukierniczych np. w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, w Nowy Rok, Tłusty Czwartek, Mikołajki.

1. Czy Zamawiający dopuszcza planowania masła i dżemu w opakowaniach jednostkowych w zamian za sztukowane w opakowaniach jednostkowych pakowanych fabrycznie? Pod względem jakości serwowanych potraw nie ma to znaczenia natomiast niewątpliwie wpłynie na wysokość wsadu i cenę całkowitą usługi oraz zmniejszenie ilości odpadów dla Część B.2 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

1. Wykonawca wnosi o modyfikacje Część B.2 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia - **Opis przedmiotu zamówienia - *dotyczący jadłospisu*** pkt. 6 w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości fosforu i potasu. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."
 Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Dieta w hemodializie jest wskazaniem medycznym dla pacjentów dializowanych i niezbędnym elementem terapii, w związku z czym jadłospis powinien zawierać przynajmniej przybliżone informacje o zawartości potasu i fosforu.

1. Czy Zamawiający potwierdza, że w Część B.2 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia - **Opis przedmiotu zamówienia - *dotyczący jadłospisu*** pkt. 7f propozycje II śniadań dla dzieci są propozycjami przykładowymi?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, aczkolwiek muszą być spełnione wymogi co do częstości podawania owoców i wyrobów cukierniczych.

1. Wykonawca wnosi o wykreślenie z Część B.1 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia oraz Część B.2 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmienionej konsystencji – płynnej wzmocniona, przeznaczonej do żywienia przez sondę. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie Zarządzenie Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r.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 nie wyraża zgody. Pacjenci objęci leczeniem żywieniowym otrzymują żywność specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywność o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pod nadzorem lekarza. W wyjątkowych przypadkach może jednak zajść konieczność zastosowania diety płynnej wzmocnionej.

1. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ/OPZ?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Powyższe odpowiedzi i zmiany są wiążące dla wszystkich Wykonawców i zostaną zawarte
w zawieranych umowach.

Zamawiający na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy Pzp. modyfikuje swz. Modyfikacja stanowi integralną część specyfikacji warunków zamówienia.

Zamawiający dokonuje modyfikacji i załącza poprawioną SWZ.

W związku z powyższym zmiana treści swz prowadzi do zmiany treści ogłoszenia
o zamówieniu w następstwie czego Zamawiający przekazał ogłoszenie o zmianie do UPUE.

Zamawiający zgodnie z art. 137 ust. 5 udostępnia zmiany treści swz, na stronie internetowej prowadzonego postępowania, po publikacji ogłoszenia na stronie TED.

Zamawiający na podstawie art. 137 ust. 4-6 ustawy Pzp. przedłuża termin składania ofert.

Zamawiający dokonuje zmiany terminu składania ofert na 14.05.2025 r. godz. 12:00

i zmiany terminu otwarcia ofert na 14.05.2025 r. godz. 12:15.

Wykonawca związany jest złożoną ofertą zgodnie z art. 220 ust. pkt. 1 przez okres 90 dni.

Zamawiający określa w dokumentach zamówienia termin związania ofertą przez wskazanie daty,
tj. 11.08.2025 r.

Pozostałe zapisy bez zmian.

Dziękujemy za złożone zapytania.

Przewodniczący Komisji Przetargowej

 Tomasz Miazek