



Znak sprawy: ZP/15/PN/2023

Zabrze, 25.04.2023r.

Dyrektor

dr n. med.
Dariusz Budziński

ul. 3-go Maja 13-15
41-800 Zabrze

SEKRETARIAT
fax: (32) 370 45 22
sekretariat@szpital.zabrze.pl

BIURO OBSŁUGI PACJENTA
tel.: (32) 370 45 31
tel.: (32) 370 45 07

www.szpital.zabrze.pl

ODPOWIEDZI NR 2 na zapytania w sprawie SWZ

Informujemy, że do Zamawiającego wpłynęła prośba o wyjaśnienie zapisów Specyfikacji Warunków Zamówienia, w postępowaniu prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2022r., poz. 1710) w trybie **przetargu nieograniczonego pn.:**

„ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH”

Zamawiający udziela wyjaśnień zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2022r., poz. 1710).

Treść wspomnianej prośby jest następująca:

Pytanie nr 1

Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety łatwo strawnej do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. 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 informuje, iż nie można wykreślić z listy diet diety łatwo strawnej do żywienia przez zgłębnik lub przetokę ze względu na zabezpieczenie pacjentów z zaburzeniami połykania oraz ze względu na przedłużający się okres braku apetytu (np. anoreksja).

Pytanie nr 2

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza powyższe.

Pytanie nr 3

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 umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów



Odpowiedź:
Zamawiający informuje, iż wyraża zgodę na powyższe.

Pytanie nr 4

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

Odpowiedź:
Zamawiający informuje, iż nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie nr 5

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź:
Zamawiający informuje, iż nie wymaga powyższego.

Pytanie nr 6

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 informuje, iż dopuszcza powyższe.

Pytanie nr 7

Prosimy o doprecyzowanie w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia zamawiający w śniadaniu wyodrębnił herbatę, kawę zbożową z mlekiem lub kakao. Czy Wykonawca ma planować dwa różne, ciepłe napoje do każdego śniadania?

Odpowiedź:
Zamawiający informuje, iż Wykonawca ma planować jeden ciepły napój zamiennie spośród wymienionych napojów.

Pytanie nr 8

Prosimy o doprecyzowanie co zamawiający ma na myśli stosując zapis „Różnorodny asortyment wędlin, serów- wysoka jakość produktów szczególnie w przypadku diet”?

Odpowiedź:
Zamawiający informuje, iż nie zaleca się podawania tłustych produktów np. boczku, tłustych wędlin. Wykonawca usługi musi zapewnić najwyższą jakość oraz wykorzystać szeroki asortyment produktów z danej grupy zgodnie z wymaganiami dietetycznymi dla wszystkich rodzajów diet. Zamawiający dopuszcza stosowanie sera twarogowego tłustego lub półtłustego. Wyklucza się stosowanie w posiłkach produktów seropodobnych.

Pytanie nr 9

Prosimy o potwierdzenie, że zapis o ograniczeniu podaży potraw smażonych do poziomu 3 x na 10 dni, planowania potraw z udziałem roślin strączkowych (3 razy w dekadzie) oraz uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału w przynajmniej 1 głównym posiłku dotyczą diety podstawowej i innych będących jej modyfikacją.

Odpowiedź:
Zamawiający informuje, iż potwierdza powyższe.

Pytanie nr 10

Czy wykonawca dobrze rozumie zapis „śniadanie- herbata płynna” a do kolacji zamawiający przygotuje ją sam korzystając z dostarczonych przez wykonawcę składników (herbaty oraz cukru).

Odpowiedź:
Zamawiający informuje, iż potwierdza powyższe.

Pytanie nr 11

Wykonawca prosi o wyszczególnienie dodatków wymaganych przez Zamawiającego na podwieczorek w diecie wysokoenergetycznej.

Odpowiedź:
Zamawiający informuje, iż w diecie wysokoenergetycznej jako dodatki na podwieczorek mają być drożdżówki, pączki, batony, ciastka, wafelki czekoladowe, banany, galaretki owocowe, budynie, jogurty owocowe.

Pytanie nr 12

Prosimy o potwierdzenie, że warunek udziału określony w SWZ w Rozdziale 5 pkt. 5.1.2 zostanie spełniony jeżeli wykonawca przedłoży n/wym. dokumenty dla kuchni z której będą przygotowywane posiłki :

- aktualną, pozytywną decyzję wydaną przez właściwego miejscowo Państwowego Inspektora Sanitarnego dotyczącej przygotowania potraw od surowca do gotowej potrawy z uwzględnieniem działalności

cateringowej (transportu posiłków) - dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył zasady Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)
– certyfikat HACCP potwierdzający, iż Wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. 2004.139.1 - dokument potwierdzający wprowadzenie systemu zarządzania jakością ISO 22 000 lub równoważny.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż potwierdza powyższe.

Pytanie nr 13

Prosimy o potwierdzenie, że na kryterium oceny ofert o wadze 40% Czas reakcji na uzupełnienie reklamowanego posiłku należy wskazać czas reakcji z kuchni, w której faktycznie będą przygotowywane posiłki, tj. wskazanej na warunek udziału.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż czas reakcji na uzupełnienie reklamowanego posiłku liczony jest od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji posiłku.

Pytanie nr 14

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Wykonawca na warunek udziału musi posiadać certyfikatu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP oraz ISO 22000, wykonawca musi posiadać wdrożony i funkcjonujący system dla kuchni w której będą przygotowane posiłki i musi on być wydany przez zewnętrzną jednostkę akredytowaną do wydania certyfikatu?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż potwierdza powyższe.

Pytanie nr 15

Prosimy o potwierdzenie, że warunek udziału określony w SWZ w Rozdziale 5 pkt. 5.1.4 zdolności technicznej lub zawodowej p/pkt. 1) zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że należycie wykonał dwie usługi polegające na przygotowaniu, gotowaniu i wydawaniu całodziennych posiłków żywienia zbiorowego o minimalnej wartości 2 000 000,00 zł brutto, zrealizowanej w okresie 12 m-cy.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 16

Zamawiający w §8 ust. 3 wzoru umowy wskazuje, że jest uprawniony do zmniejszenia zakresu zamówienia o 90% względem ilości wskazanych w formularzu ofertowym. Ze względu na fakt, iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktu prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia, tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie. Prosimy o wprowadzenie zapisu do umowy, iż w przypadku spadku ilości żywionych o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu. Według wykonawcy Zamawiający w sposób całkowicie jednostronny i abuzywny zastrzega sobie uprawnienie do ograniczenia wielkości gwarantowanej usługi, poprzez nieustanowienie odpowiednich zapisów.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach wzoru umowy.

**Zamawiający
z up. DYREKTORA
Kierownik Działu Zamówień Publicznych
Adam Strzyżewski**