



AG 261-7/24

Starogard Gdański, dnia 23.05.2024 r.

Zamawiający:

Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych im. St. Kryzana
ul. Skarszewska 7, 83-200 Starogard Gdański

Wyjaśnienia

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **Świadczenie kompleksowych usług pralniczych wraz z dzierżawą bielizny szpitalnej.**

Działając na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.) zamawiający przekazuje poniżej treść zapytań, które wpłynęły do Zamawiającego wraz z wyjaśnieniami:

Pytanie nr 1. W ile bezpośrednio wyznaczonych miejsc na terenie szpitala mają zostać dostarczone posiłki?

Odpowiedź: Jedno miejsce, Magazyn centralny Szpitala.

Pytanie nr 2. Czy odbiór czystych i zdezynfekowanych termoportów oraz GN po posiłkach odbywał się będzie z jednego miejsca, czy z każdego wyznaczonego oddziału/budynku?

Odpowiedź: Z jednego miejsca, Magazynu centralnego Szpitala.

Pytanie nr 3. Czy zamawiający przekaze dla wykonawcy kartę wjazdową na teren szpitala? Jeśli tak, to czy wykonawca ponosi za nią opłaty?

Odpowiedź: Zamawiający przekaze przepustkę wjazdową na teren Szpitala, bez żadnych opłat.

Pytanie nr 4. Wg zapisu z Opisu Przedmiotu Zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dziennego zamówienia, jak również rodzaju diet pod warunkiem zgłoszenia Wykonawcy zmian do godz. 9:30 dnia bieżącego w ramach obiadu oraz do godz. 13:30 dnia bieżącego w ramach kolacji. Czy Zamawiający zgodzi się na zmianę godzin zgłoszenia odpowiednio na 8:00 dnia bieżącego w ramach obiadu oraz do godz. 12:00 dnia bieżącego w ramach kolacji?

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje zał. nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia: "Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dziennego zamówienia, jak również rodzaju diet pod warunkiem zgłoszenia Wykonawcy zmian do godziny 8:15 dnia bieżącego w ramach obiadu oraz do godziny 12:00 dnia bieżącego w ramach kolacji.



Pytanie nr 5. Proszę o informację, czy Wykonawca będzie obciążony jakimikolwiek kosztami nie wymienionymi w SWZ?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 6. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 7. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków z podziałem na posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny z podziałem na poszczególne miesiące w okresie maj 2023-kwiecień 2024

Odpowiedź: Ilość wydanych posiłków w okresie maj 2023-kwiecień 2024:

- **śniadanie – 271 866**
- **II śniadanie – 271 532,**
- **obiad 271 757,**
- **podwieczorek 20 002,**
- **kolacja 267 004,**
- **II kolacja 124 470**

Pytanie nr 8. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 48 miesięcy 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. Ponadto Zamawiający w paragrafie 12 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ

Pytanie nr 9. 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

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ. Zamawiający wymaga, aby na podstawie stosunku pracy wykonywane były wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia. Zamawiający nie określa poziomu zatrudnienia u wykonawcy lub podwykonawcy i sposobu przekazywania obowiązków w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności pracowników wykonawcy. Wykonawca powinien ocenić ilu pracowników, przy uwzględnieniu wymiaru etatu, na jaki planuje ich zatrudnić, powinien zapewnić sobie do wykonania pełnego zakresu zamówienia.

Pytanie nr 10. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie planuje remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych. Zamawiający nie wyraża zgody na negocjację ceny.

Pytanie nr 11. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 12. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ

Pytanie nr 13. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 14. 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 50%.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 15. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź: Zamawiający planuje rozpoczęcie usługi żywienia od 1 lipca 2024 r. Stawka minimalnego wynagrodzenia za pracę, która będzie obowiązywać od 1 lipca 2024 r. jest znana. W związku z powyższym Wykonawca powinien wycenić ofertę z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę obowiązującego od 1 lipca 2024 r.

Pytanie nr 16. 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ

Pytanie nr 17. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §11 projektu 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 podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 18. Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D. Wykonawca poświadczają ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

Odpowiedź: Zamawiający zgodnie z SWZ: „ 12.2.1.2. w Części IV Zamawiający żąda jedynie ogólnego oświadczenia dotyczącego wszystkich kryteriów kwalifikacji (sekcja α), bez wypełniania poszczególnych Sekcji A, B, C i D;”

Pytanie nr 19. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Zamawiający udostępni na stronie prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, po terminie składania ofert, ale przed otwarciem ofert zgodnie z art. 222 ust. 4 Ustawy PZP

Pytanie nr 20. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu zgodnie z rozdziałem 11. pkt 11.1.4.3. Wykonawca powinien wykazać że dysponuje kuchnią posiadającą decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy, oraz pozwolenie na wywóz posiłków w nich przygotowanych przez cały okres realizacji zamówienia.

Odpowiedź: Zamawiający informuję iż zgodnie z SWZ w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu wymaga: „11.1.4.3. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca dysponuje odpowiednio wyposażoną kuchnią, w której przygotowywane będą posiłki w ramach realizacji zamówienia. Kuchnia musi spełniać następujące wymagania: - kuchnia musi posiadać decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy, oraz pozwolenie na wywóz posiłków w nich przygotowanych.”

Pytanie nr 21. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia § 2. Ust.4 pkt. 6) Wykonawca powinien dysponować zastępczym lokalem kuchennym się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż ok. 60 minut od siedziby Zamawiającego) - tak, aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej na cały okres trwania umowy oraz na potwierdzenie załączy do oferty decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z



produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy, oraz pozwolenie na wywóz posiłków w nich przygotowanych

Odpowiedź: Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga: „6)W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy mogących zakłócić dostawy posiłków Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią sanitarną, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż ok. 60 minut od siedziby Zamawiającego) - tak, aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej na cały okres trwania umowy.” Nie wymaga dołączania wraz z ofertą decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej dot. zastępczego lokalu kuchennego.

Pytanie nr 22. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w przypadku przedłużenia rządowego programu „Dobry posiłek w szpitalu” zgodnie ze wzorem umowy § 13 ust. 1 pkt 5) Zamawiający podpisze z Wykonawcą realizującym zamówienie aneks do umowy zwiększający wynagrodzenie

Odpowiedź: Zgodnie z wzorem umowy § 13 ust. 1 pkt 5 Zamawiający informuję, iż przewiduje możliwość zawarcia aneksu w przypadku przedłużenia rządowego programu „Dobry posiłek w szpitalu”.

Pytanie nr 23. 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 pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 4x mięso w kawałku, część, 4x inne mięsa np. gulasz, potrawka, 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.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza planowanie jadłospisów 10/14-dniowych, jednocześnie informując, że Zamawiający oceniany jest przez Państwową Inspekcję Sanitarną w systemie dekadowym). Wymogiem jest, aby Jadłospis uwzględniał ryby (3x w dekadzie, w głównych posiłkach: śniadanie, obiad, kolacja) oraz rośliny strączkowe suche (minimum 2x w dekadzie, w głównych posiłkach: śniadanie, obiad, kolacja). Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania obiadu, składającego się z dwóch dań, mięso 5 razy w tygodniu (w różnej formie podania), ryba 1 raz w tygodniu, potrawy bezmięsne 1 raz w tygodniu.



Pytanie nr 24. Czy Zamawiający wykorzystuje aktualnie program do zdalnego zamawiania posiłków, jeżeli tak to jaki prosimy o podanie nazwy? Czy zostanie on udostępniony Wykonującemu do korzystania?

Odpowiedź: Zamawiający aktualnie nie dysponuje żadnym programem do zdalnego zamawiania posiłków.

Pytanie nr 25. 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. Żywnienia 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.

Odpowiedź: Zamawiający zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia zgadza się na zamawianie posiłków przez system informatyczny Wykonawcy. Nie wyraża zgody na wdrażanie systemu na oddziałach. Zamawiający planuje składać zamówienia zbiorcze przez Dział Żywnienia.

Pytanie nr 26. Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia? Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, z tego względu, że reszta diet stanowi modyfikację diety lekkostrawnej lub w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet нефизjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Jadłospisy do zatwierdzenia z dietami: podstawową, lekkostrawną i z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bezmięsną oraz bezmleczną.

Pytanie nr 27. Czy Wykonawca słusznie interpretuje zapis §2 punkt 3 podpunkt 5C odnośnie gramatury posiłku jako gramatury poszczególnych potraw składających się na posiłek?

Odpowiedź: Tak, zapis dotyczy gramatury poszczególnych potraw składających się na posiłek

Pytanie nr 28. Wykonawca prosi o wykreślenie §2 punkt 3 podpunkt 3, który zobowiązuje go do przekazywania opracowanych jadłospisów wraz z uwzględnieniem receptur, ze względu na fakt, że receptury stanowią własność i tajemnice firmy. Zgodnie z polskim prawem o ochronie własności intelektualnej, receptury mogą być traktowane jako tajemnica przedsiębiorstwa i ich ujawnienie może naruszać prawa autorskie oraz prowadzić do nieuprawnionego wykorzystania przez inne podmioty. Czy Zamawiający dopuszcza w celu spełnienia warunków ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. O informowaniu klientów o składzie potraw i substancji wywołujących



alergie. Przekazanie wykazu składników w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich dań stosowanych przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje zał. nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia: „3) Wykonawca zobowiązany jest przekazywać opracowane jadłospisy wraz z wykazem składników posiłków w terminie umożliwiającym dokonanie korekt, do akceptacji Działu Żywnienia Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania korekt w terminie 5 dni roboczych od otrzymania jadłospisu od Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi propozycję alternatywnych posiłków. W razie nie uwzględnienia sugestii w jadłospisie dekadowym i brak propozycji ze strony Wykonawcy nałożona zostanie kara zawarta w umowie. Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu 2 dni nowej wersji jadłospisu.”

Pytanie nr 29. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z załącznika nr 1 do OPZ, §2 punkt 3 Informacje organizacyjne podpunkt 3. "Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw. W razie nieuwzględnienia sugestii w jadłospisie dekadowym i brak propozycji ze strony Wykonawcy nałożona zostanie kara zawarta w umowie". 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 30. W powołaniu na §2 punkt 3 podpunkt 10 i 11 Wykonawca wnosi o ujednoczenie czasu wnoszenia dokonywania korekt ilości dziennego zamówienia. Proponujemy zmianę zapisu, aby korekty Śniadań były do godziny 13:30 w dniu poprzednim, Obiad do godziny 9:30 w dniu bieżącym, Kolacja do godziny 13:30 w dniu bieżącym.

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje zał. nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia:

„9) Zamawiający przekaże za pomocą korespondencji e-mail lub/i telefonicznie lub za pomocą systemu informatycznego Wykonawcy zamówienia na posiłki określając każdorazowo ilość i asortyment diet:

a. w dni robocze z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 13:30,

b. w dniu poprzedzającym dni wolne od pracy zamówienie na dni wolne od pracy oraz na dzień następujący po dniach wolnych od pracy do godz. 13:30.”

Pytanie nr 31. Zamawiający nie określa wielkości wartości odżywczej, a Wykonawca bez tych danych nie może prawidłowo zbilansować jadłospisu, pod względem wartości kalorycznej i odżywczej. Prosimy o podanie obliczonej średnio ważonej wartości odżywczej i kalorycznej na podstawie struktury osób hospitalizowanych pod względem: wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego itp. w Państwa szpitalu.

Odpowiedź: Wartość odżywcza: 2340 kcal / os / dzień.



Pytanie nr 32. Jeśli Zamawiający takich danych nie poda przyjmuje się zakres około 2000-2200kcal jako wartość średnio ważoną. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To, ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnią ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać, ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpitale nie udostępniają takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1778 kcal) i mężczyzn (2160 kcal) o małej aktywności fizycznej. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).

Odpowiedź: Wartość odżywcza: 2340 kcal / os / dzień – średnia ważona, uwzględniająca strukturę wieku, płci, przy przyjętym PAL = 1.6

Pytanie nr 33. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie grup wiekowych dzieci i młodzieży, które będą objęte zaprowiantowaniem w celu prawidłowego zbilansowania jadłospisów.

Odpowiedź: Grupy wiekowe dzieci i młodzieży, objęte zaprowiantowaniem:

- 10-12lat – 5 pacjentów,
- 13-15lat – 31 pacjentów,
- 16-18lat – 23 pacjentów.

Pytanie nr 34. Wykonawca wnosi o zmianę dotyczącą ilości diet dla kobiet ciężarnych i kobiet karmiących, które będą objęte zaprowiantowaniem. Zalecamy dietę Podstawową, Lekkostrawną i Cukrzycową

Odpowiedź: W szpitalu Zamawiającego aktualnie przebywa 1 pacjentka z dietą dla kobiet ciężarnych i karmiących. Serwowana dieta bazuje na diecie o niskim indeksie glikemicznym (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatoresztkowa) + dodatkowy posiłek (podwieczorek z Diety Ia). Dieta dla kobiet ciężarnych i kobiet karmiących została uwzględniona przez Zamawiającego w podpunkcie „Dieta pozostała” w tabeli w § 2 pkt 2.

Pytanie nr 35. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.? Jednocześnie Wykonawca wnosi o modyfikacje i uwzględnienie zapisu dotyczącego bilansowania jadłospisu w okresie kilku-kilkunastu dni, a



nie codziennie zgodnie z „Zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją Mirosława Jarosza.”

Odpowiedź: Zamawiający zgadza się na bilansowanie jadłospisów w okresie 10/14 dniowym.

Pytanie nr 36. Wykonawca prosi o wykreślenie §2 punkt 3 podpunkt 6, w którym Zamawiający wymaga, by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości każdego składnika w diecie każdorazowo na życzenie Zamawiającego. 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.”

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ, z uwagi na możliwość hospitalizowania pacjenta ze specyficzną jednostką chorobową, np. dna moczanowa – zawartość puryn w diecie.

Dodatkowo Zamawiający wymaga każdorazowo informacji o ilości błonnika oraz obecności alergenów, zgodnie z ustaleniami Parlamentu Europejskiego obowiązujące informacje o alergenach pokarmowych w dostarczanych produktach i potrawach.

Pytanie nr 37. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy płynnej wzmocnionej. 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 zgadza się na wykreślenie diety płynnej wzmocnionej.

Pytanie nr 38. 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, jeśli ilość warzyw w daniu jednogarnkowym wynosi minimum 150g.



Pytanie nr 39. Czy Zamawiający dopuszcza planowania kawy zbożowej rozpuszczalnej instant lub innych produktów instant? Wykonawca wnosi o wykreśleniu zapisu §2 punkt 2 podpunkt punkt 3E

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ. „11) Zamawiający we własnym zakresie zaopatrzy się w susze herbaciane, cukier, które nie stanowią przedmiotu zamówienia. Zamawiający dysponuje własnym sprzętem do przygotowywania naparów na oddziałach Szpitala.”

Pytanie nr 40. Wykonawca wnosi o doprecyzowanie, które elementy oceny organoleptycznej mogą wpłynąć na decyzję o wycofaniu bądź reklamacji posiłków czy produktów. Prosimy o określenie kryteriów, które będą brane pod uwagę.

Odpowiedź: Elementy oceny organoleptycznej brane pod uwagę: zapach, wygląd, konsystencja. Kryteria oceny: właściwe / niewłaściwe.

Pytanie nr 41. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie potraw tradycyjnych oczekuje Zamawiający. Prosimy o wymienienie ich z nazwy i dodanie przykładowych receptur.

Odpowiedź: Potrawy tradycyjne typowe dla kuchni polskiej, adekwatne do świąt, np.: dania postne w Środę Popielcową, Wigilia: barszcz, pierogi. Wielkanoc: potrawy jajeczne, sałatka jarzynowa.

Pytanie nr 42. Wykonawca wnosi o modyfikację zapisu §2 punkt 2 podpunkt 8A o planowaniu owoców i warzywa podawanych w całości per pacjent. Prosimy o wykreślenie zapisu lub zmianę i określenie wymaganej gramatury ze względu na owoce i warzywa takie jak np.: arbuż, melon, papryka, ogórek szklarniowy, marchew, pomarańcza, których nie jesteśmy w stanie podać w całości

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje zał. nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia: „ zawierają dodatek warzyw i/lub owoców (podawanych w odpowiedniej porcji (porcja warzyw minimum 60g / zielonych warzyw liściastych – minimum 20g, porcja owoców minimum 120g) / per pacjent),

Pytanie nr 43. Wykonawca prosi o modyfikację §2 punkt 2 podpunkt 13A i E dotyczącą ilości warzyw liściastych do śniadania i kolacji, aby uwzględnić warzywa takie jak: sałata w ilości min 20g

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje zał. nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia: „(Zamawiający wymaga, aby do śniadania waga warzyw była nie mniejsza niż 60 g / zielonych warzyw liściastych – min. 20 g) ; (Zamawiający wymaga, aby do kolacji waga warzyw była nie mniejsza niż 60 g / zielonych warzyw liściastych – min.20 g);”

Pytanie nr 44. Zamawiający w OPZ §2 punkt 2 podpunkt 12D wymaga, aby twarożki Grani, jogurty, serki itp. były wydawane per pacjent (sztuka na osobę w opakowaniach jednostkowych) i nie dopuszcza dzielenia tych produktów. Takie produkty w opakowaniach jednostkowych są przeważnie w dużych objętościach. W połączeniu z aktualnymi gramaturami zupy mlecznej i dań obiadowych prowadzi to do znacznego przekroczenia wartości odżywczej,



co jest niezgodne z zaleceniami IŻŻ. Wykonawca prosi o dopuszczenie planowania serków, twarożków Grani o zmniejszonej ilości maksymalnej 80g

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ. Zamawiający nie narzuca min. ani max. ilości twarożków Grani, jogurtów, serków itp.

Pytanie nr 45. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, dla których diet Zamawiający wymaga masła, a dla których margaryny? Zgodnie z zaleceniami IŻŻ planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa. Prosimy o zmiany w specyfikacji.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga stosowania masła i margaryny w sposób rotacyjny, np. masło do śniadania, margaryna do kolacji, tak by prawidłowo realizować normy, dotyczące nasyconych kwasów tłuszczowych.

Pytanie nr 46. Czy Zamawiający dopuszcza planowania w przypadku obiadów jarskich również owoców wymiennie za surówkę?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Pytanie nr 47. Zamawiający w opisie diety Lekkostrawnej dopuszcza planowanie soczewicy w zależności tolerancji. Ze względu na duży przekrój osób, nie możemy zagwarantować tolerancji u wszystkich chorych, również powołując się na literaturę: Ciborowska H, Rudnicka A – Dietetyka o Żywności zdrowego i chorego człowieka oraz na literaturę wymienioną przez Zamawiającego nasiona roślin strączkowych są zakazane na diecie lekkostrawnej. Wykonawca prosi o wykreślenie ich z opisu diet.

Odpowiedź: Zamawiający wykreśla rośliny strączkowe z opisu diety lekkostrawnej.

Pytanie nr 48. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikację wymagań względem gramatury dań na taką, która umożliwi bilansować diety na poziomie około 2000-2200kcal? Założona kaloryczność wynika z ogólnie przyjętej kaloryczności dla populacji, wtedy, gdy nie jest wyliczana średnioważona wartość energetyczna. Planując gramatury potraw wymagane w zał. nr 1 do OPZ przekraczamy wartości odżywcze, co jest niezgodne z zaleceniami IŻŻ. Przyjmując gramatury zawarte w załączniku nr 1 OPZ (nie uwzględniając pieczywa oraz napojów z cukrem) kaloryczność diety wynosi dla 4 posiłków:

- Podstawowa – 2170kcal
- Lekkostrawna- 2040 kcal
- Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów –2035 kcal

Natomiast po uwzględnieniu min. 100g pieczywa do śniadania i 100g do kolacji oraz napojów z cukrem w jadłospisie kaloryczność wynosi około:

- Podstawa – 2800kcal (zwiększa się o 30%)
- Lekkostrawna- 2700kcal (zwiększa się o 32%)
- Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – 2550kcal (zwiększa się o 25%)

Założenia te drastycznie przekraczają zalecenia IŻŻ oraz polski normy, na które powołuje się Zamawiający oraz generuje ogromne koszty. Wykonawca wnosi o modyfikacje poszczególnych gramatur potraw według poniższego:

- zupy mleczne z 450ml na 300ml



- zupy obiadowe z 450ml na 400ml

- dodatki skrobiowe (kasza, ryż makaron) 200-220g (ziemniaki) z 300g na 200g

- waga mięsa (ryby) podanego do obiadu dla schabu, szynki wieprzowej, karczku, fileta z drobiu, fileta z ryby pieczonej, pieczeni wołowej, dla zrazika, pulpety, klopsa, pieczeni rzymskiej, dla kotleta z mięsa lub ryby, ryby smażonej z 120 g gotowego produktu na 80g. (Ze względu na zbyt wysoką ilość tłuszczu)

- sos z 125ml na 100ml

- dla gulaszu, potrawki, sosu bolońskiego z 225g na 180g gotowej potrawy

- dla udka pieczonego lub gotowanego z 260 g gotowej potrawy na 210g,

Odpowiedź: Zamawiający zgadza się na minimalne ilości gramatur danych posiłków (zupy mleczne, zupy obiadowe, dodatki skrobiowe, sos, udko), zaproponowane przez Wykonawcę, przy energetyczności diety 2340 kcal / os / dzień (uwzględniając ilość pieczywa, odpowiadające 580 kcal).

Pytanie nr 49. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu dotyczącą ilości białka w diecie bogatobiałkowej z ilości obliczanej indywidualnie na podstawie masy ciała, na zapis zgodny zaleceniami IŻŻ mieszczący się w granicach 100-120g/dobę

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza . Zmodyfikował odpowiednio zał. nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 50. Zamawiający w opisie diety bogatobiałkowej i o zmienionej konsystencji wymienia, że powinna być fortyfikowana w preparaty np.: Profitar, Fresubin, Cubitan. Czy Zamawiający wymaga fortyfikowania tej diety przez Wykonawcę? Jeśli tak po czyjej stronie będzie zakup i koszt tych preparatów?

Odpowiedź: Zamawiający będzie dokonywał fortyfikacji diet we własnym zakresie.

Pytanie nr 51. Jeśli Zamawiający wymaga fortyfikowania wyżej wymienionych diet, to czy Wykonawca ma uwzględniać je w jadłospisach oraz wyliczać dla nich wartość odżywczą?

Odpowiedź: Wykonawca winien dostarczać w diecie bogatobiałkowej białko na wymaganym poziomie 100-120g, Ewentualna fortyfikacja diet będzie odbywała się na oddziale, na decyzję lekarza – rozpatrywana indywidualnie.

Pytanie nr 52. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie czy diety takie jak: bezmleczne, bezglutenowe mają być układane na zasadach diety podstawowej czy lekkostrawnej? Wykonawca sugeruje układanie na założeniach podstawie diety lekkostrawnej ze względu na szersze grono odbiorców i możliwości zastosowania.

Odpowiedź: Diety takie jak: dieta bezmleczna, bezglutenowa powinny być układane na zasadach diety lekkostrawnej.

Pytanie nr 53. Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy Zamawiający zezwala na planowanie ryb w diecie wegetariańskiej?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie zezwala na planowanie ryb oraz owoców morza w diecie wegetariańskiej.



Pytanie nr 54. Godziny dostarczenia posiłków zaproponowane przez Zamawiającego wynoszą 15 min. W przypadku kilku punktach wyładunkowych lub dużej ilości termosów jest to zbyt mała ilość czasu. Wykonawca prosi o wydłużenie czasu do 30min.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 55. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z Umowy dotyczącej kary za nieuwzględnienie przez Wykonawcy uwag do jadłospisu. 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 56. Kto odpowiada za bilansowanie wartości odżywczej i kalorycznej, jeśli Zamawiający sam dostarcza pieczywa oraz napoje z cukrem?

Odpowiedź: Wykonawca odpowiada za bilansowanie wartości odżywczej i kalorycznej, wiedząc, że Zamawiający dostarcza napoje bez cukru (susze herbaciane, kawa – bez cukru mają znikomą wartość odżywczą i energetyczną), oraz pieczywo o gramaturze 200g o wartości energetycznej: 580kcal i odżywczej: białko: 16g, tłuszcze: 2,6g, węglowodany: 120g.

Jadłospis układany przez Wykonawcę winien zapewniać ok. 2340 kcal / os / dzień (uwzględniając ilość pieczywa, w które samodzielnie zaopatruje się Zamawiający odpowiadające 580 kcal).

Pytanie nr 57. W jakiej gramaturze Zamawiający przewiduje ilość pieczywa do śniadania i kolacji w poszczególnych dietach. W jakiej ilości przewiduje cukier do napojów?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje cukru do napojów. Gramatura pieczywa do śniadań i kolacji dla wynosi 200g / os / dzień.

Zamawiający informuje, że zmianie ulega termin składania i otwarcia ofert :

- nowy termin składania ofert: do dnia **04.06.2024 r. godz. 09:00.**
- nowy termin otwarcia ofert: **04.06.2024 r. o godzinie 09:30.**

Zmianie uległ też termin związania ofertą. Wykonawca będzie związany ofertą do dnia **01.09.2024 r.**

Zamawiający dokonał odpowiednich zmian w dokumencie SWZ i zał. nr 1 do SWZ.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że w wyniku dokonanych zmian dokonał zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu.