„Zadanie: Catering – przygotowanie oraz dostarczanie całodziennego wyżywienia pacjentów”ZP/425/22

ZP/425/22 Katowice, dnia 10.03.2022 r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym pn.: „Zadanie: Catering – przygotowanie oraz dostarczanie całodziennego wyżywienia pacjentów” ZP/425/22

Dnia 07.03.2022 r. do Zamawiającego wpłynęło następujące pytania:

1. Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Wymóg wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy niezależnie od formy wniesienia jest dodatkowym elementem kosztotwórczym, który Wykonawcy muszą uwzględnić w cenie oferty. W przypadku odpowiedzi negatywnej, prosimy o obniżenie wysokości zabezpieczenia do 1%.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody.*

1. Prosimy o modyfikację zapisu dotyczącego wypowiedzenia umowy. Proponujemy : „*Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej”.*

Podkreślamy iż wprowadzenie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia jest korzystne dla obu Stron, zarówno Zamawiającego jak i Wykonawcy. W/w zapis dostosowuje zapisy umowy do bardzo zmiennej sytuacji gospodarczej. W przypadku zaistnienia sytuacji, za którą żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności a uniemożliwiających dalszą realizację przedmiotu zamówienia, każda ze Stron będzie uprawniona do rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia, który umożliwi drugiej stronie przygotowanie się do jej zakończenia.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody.*

1. Czy w trakcie trwania Umowy na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź zmniejszenie ilości łóżek w szpitalu? Jeśli tak to o ile?

Odpowiedź: *Zgodnie z art.* *135 ust. 1 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych* *„Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.”. Pytanie nie dotyczy treści SWZ, stąd Zamawiający nie ma obowiązku udzielenia odpowiedzi na pytanie.*

1. Czy w trakcie trwania kontraktu na żywienie Zamawiający przewiduje prowadzenie remontów na oddziałach, które mogą skutkować ich czasowym wyłączeniem i jednoczesnym zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów? Jeśli tak to w jakim zakresie oraz w jakim terminie?

Odpowiedź: *Zgodnie z art. 135 ust. 1 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych „Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.”. Pytanie nie dotyczy treści SWZ, stąd Zamawiający nie ma obowiązku udzielenia odpowiedzi na pytanie.*

1. Prosimy o doprecyzowanie zapisów dotyczących Ubezpieczenia OC. W formularzu Wykonawca powinien oświadczyć, że posiada ubezpieczenie OC na kwotę minimum 200.000 zł ogółem i minimum 75.000 zł dla jednego zdarzenia, natomiast w Umowie §8 pkt.1 wymienione kwoty to 100.000zł ogółem oraz minimum 50.00 zł dla jednego zdarzenia.

Odpowiedź: *Zamawiający pozostawia zapis w umowie w §8 pkt.1 równocześnie, w związku z omyłką, zostaje opublikowany poprawiony załącznik nr 1 – formularz ofertowy.*

1. Prosimy o dodanie zapisu w § 11 Umowy i wprowadzenie możliwości zmiany umowy przez wykonawcę o średnioroczny wskaźnik GUS.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody.*

1. **Prosimy o podniesienie minimalnej wartości zamówienia 50% i zastąpienie jej wartością przynajmniej 70%**. Zamawiający, ograniczając wartość zamówienia o połowę, nie znosi jednocześnie żadnego z obowiązków wykonawcy. Wykonawca jest więc zobowiązany np. do ciągłego utrzymywania w gotowości kadry, sprzętów i asortymentu niezbędnych do realizacji zamówienia. Ponadto, istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca, dzięki czemu 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 zaplanowanych efektów i ponosi straty. Na skutek przywołanych powyżej postanowień wykonawca nie ma żadnej gwarancji, iż czasowe wyłączenia z realizacji zamówienia, nie będą miały charakteru przewlekłego, częstego albo niespodziewanego. Wykonawca zobowiązany zaś jest ponieść określone koszty stałe, niekiedy wiążące się ze zwolnieniem pracowników. Z uwagi na powyższe, klauzula ta stanowi nadużycie prawa Zamawiającego do kształtowania postanowień SWZ. To zaś uniemożliwia dokonanie rzetelnej wyceny oferty przez wykonawcę. Zasady współżycia społecznego, winny być uwzględnione przy określeniu treści oferty, jak i potencjalnej umowy. Zasady te mają zapewnić równomierny rozkład uprawnień i obowiązków, korzyści i ciężarów szans i ryzyka. W żadnym wypadku nie powinny powodować naruszenia tzw. słuszności (sprawiedliwości) kontraktowej przy określeniu pozycji stron postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody.*

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 innych dodatkowych kosztów. SWZ wraz z załącznikami zawiera wszelkie dane identyfikujące przedmiot zamówienia ze skutkiem czytelnego zakresu praw i obowiązków Wykonawcy przyszłej umowy.*

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów 14-dniowych? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody.*

1. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie przez Wykonawcę jednego zestawu posiłków ponadstandardowych?

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody.*

1. 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 nie wyraża zgody.*

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o wyjaśnienie w jakich szczególnie uzasadnionych okolicznościach Zamawiający ma prawo do rezygnacji z potrawy lub zażądania zmiany sposobu jej przyrządzania?

Odpowiedź: *Jeśli osoba uprawniona po stronie Zamawiającego (dietetyk) uzna, że potrawa nie spełnia wymagań.*

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopisanie do punktu I.1. z załącznika nr. 4., że podane wymagania dotyczą średniej wartości odżywczej z okresu np. dwóch tygodni. Mimo planowania jadłospisów zgodnie z zawartymi w umowie gramaturami poszczególnych produktów trudno jest zbilansować jadłospis dzienny do tak ściśle określonych wartości.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody.*

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

Odpowiedź: *Możliwe dopuszczalne odchylenie od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej wynosi +/- 10%.*

1. Czy Zamawiający przewiduje planowanie dodatków warzywnych do śniadania i kolacji w posiłkach ponadstandardowych?

Odpowiedź: *Tak. SWZ wraz z załącznikami zawiera wszelkie dane identyfikujące przedmiot zamówienia ze skutkiem czytelnego zakresu praw i obowiązków Wykonawcy przyszłej umowy.*

1. Czy Zamawiający dobrze rozumie, że podwieczorek ma być planowany tylko dla oddziału ZPO oraz dla posiłków ponadstandardowych?

Odpowiedź: *Tak. SWZ wraz z załącznikami zawiera wszelkie dane identyfikujące przedmiot zamówienia ze skutkiem czytelnego zakresu praw i obowiązków Wykonawcy przyszłej umowy.*

1. Czy Zamawiający wymaga aby dodatki do śniadania i kolacji w przypadku posiłków ponadstandardowych były dodatkami białkowymi czy mogą być to też produkty typu miód, dżem, pasta warzywna ?

Odpowiedź: *Wymagane jest, aby przynajmniej jeden dodatek do śniadania i kolacji w przypadku posiłków ponadstandardowych był dodatkiem białkowym.*

*W związku z powyższym Zamawiający doprecyzowuje zapisy SWZ w zakresie załącznika nr 4 – opis przedmiotu zamówienia:*

*było:*

***I.2.******Rodzaje posiłków***

*W ramach każdej z diet spółka Szpital Murcki Sp. z o.o. zamawia* ***tzw.******posiłki standardowe*** *oraz* ***tzw. posiłki******ponadstandardowe****, to jest przeznaczone, m.in., dla osób hospitalizowanych na zasadach komercyjnych. Poszczególne posiłki muszą składać się z:*

1. ***śniadanie:***

* *posiłki standardowe - pieczywo, kawa zbożowa z mlekiem niesłodzona, (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej), masło i 1 dodatek* *białkowy, 1 warzywny (zgodnie z zaleceniem diety) i 1 jogurt dla osób hospitalizowanych oraz zupa mleczna zamawiana w ilości wynikającej z obłożenia łóżek Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego (ZPO) a także ilości ustalanej indywidualnie dla pacjentów oddziału rehabilitacji neurologicznej nie więcej niż 5 zup mlecznych miesięcznie*
* *posiłki ponadstandardowe - pieczywo, kawa zbożowa z mlekiem niesłodzona (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej), masło i 2 dodatki oraz zupa mleczna*

1. ***obiad:***

* *posiłki standardowe - zupa, drugie danie, kompot niesłodzony (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej) oraz podwieczorek zamawiany w ilości wynikającej z obłożenia łóżek ZPO składający się z budyni, kisieli i galaretek wyporcjowanych w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do żywności, owoców, pieczywa cukierniczego, itp. (z uwzględnieniem diety osób starszych z uwagi na specyfikę oddziału),*
* *posiłki ponadstandardowe - zupa, drugie danie, kompot niesłodzony (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej) oraz podwieczorek - budynie, kisiele i galaretki wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do żywności, owoce, pieczywo cukiernicze, itp.*

***Uwaga: podwieczorek jest składnikiem obiadu.***

1. ***kolacja:***

* *posiłki standardowe - pieczywo, masło, 1 dodatek oraz herbata „sucha” (herbata - tzw. ekspresowa: 1 torebka = 1 pacjent), cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej, dodatkowo dla diet z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów – dodatek warzywny.*
* *posiłki ponadstandardowe - pieczywo, masło, 2 dodatki oraz herbata „sucha” (herbata - tzw. ekspresowa: 1 torebka = 1 pacjent), cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej.*
* *dodatkowo raz w tygodniu herbata owocowa “sucha” (ok 100 torebek), syrop owocowy lub sok (min. 3l) dla Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego (ZPO).*

*jest:*

***I.2.******Rodzaje posiłków***

*W ramach każdej z diet spółka Szpital Murcki Sp. z o.o. zamawia* ***tzw.******posiłki standardowe*** *oraz* ***tzw. posiłki******ponadstandardowe****, to jest przeznaczone, m.in., dla osób hospitalizowanych na zasadach komercyjnych. Poszczególne posiłki muszą składać się z:*

1. ***śniadanie:***

* *posiłki standardowe - pieczywo, kawa zbożowa z mlekiem niesłodzona, (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej), masło i 1 dodatek* *białkowy, 1 warzywny (zgodnie z zaleceniem diety) i 1 jogurt dla osób hospitalizowanych oraz zupa mleczna zamawiana w ilości wynikającej z obłożenia łóżek Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego (ZPO) a także ilości ustalanej indywidualnie dla pacjentów oddziału rehabilitacji neurologicznej nie więcej niż 5 zup mlecznych miesięcznie*
* *posiłki ponadstandardowe - pieczywo, kawa zbożowa z mlekiem niesłodzona (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej), masło i 2 dodatki* ***(w tym jeden dodatek białkowy)*** *oraz zupa mleczna*

1. ***obiad:***

* *posiłki standardowe - zupa, drugie danie, kompot niesłodzony (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej) oraz podwieczorek zamawiany w ilości wynikającej z obłożenia łóżek ZPO składający się z budyni, kisieli i galaretek wyporcjowanych w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do żywności, owoców, pieczywa cukierniczego, itp. (z uwzględnieniem diety osób starszych z uwagi na specyfikę oddziału),*
* *posiłki ponadstandardowe - zupa, drugie danie, kompot niesłodzony (+ cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej) oraz podwieczorek - budynie, kisiele i galaretki wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do żywności, owoce, pieczywo cukiernicze, itp.*

***Uwaga: podwieczorek jest składnikiem obiadu.***

1. ***kolacja:***

* *posiłki standardowe - pieczywo, masło, 1 dodatek oraz herbata „sucha” (herbata - tzw. ekspresowa: 1 torebka = 1 pacjent), cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej, dodatkowo dla diet z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów – dodatek warzywny.*
* *posiłki ponadstandardowe - pieczywo, masło, 2 dodatki* ***(w tym jeden dodatek białkowy)*** *oraz herbata „sucha” (herbata - tzw. ekspresowa: 1 torebka = 1 pacjent), cukier w ilości wynikającej z zapotrzebowania określonej w tabelach poniżej.*
* *dodatkowo raz w tygodniu herbata owocowa “sucha” (ok 100 torebek), syrop owocowy lub sok (min. 3l) dla Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego (ZPO).*

1. 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. NIZPPZH 2020r.?

Odpowiedź: *Tak. SWZ wraz z załącznikami zawiera wszelkie dane identyfikujące przedmiot zamówienia ze skutkiem czytelnego zakresu praw i obowiązków Wykonawcy przyszłej umowy.*

1. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odpowiedź: *SWZ wraz z załącznikami zawiera wszelkie dane identyfikujące przedmiot zamówienia ze skutkiem czytelnego zakresu praw i obowiązków Wykonawcy przyszłej umowy.*