

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW

Dotyczy: postępowania pn. „Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów – sprawa nr 18/PN/2024/BK

Zamawiający, Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie, informuje, iż wpłynęły pytania od Wykonawców, na które Zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

1. Prosimy o podanie dokładnych ilości rezerwy którą powinien zabezpieczyć Wykonawca?
Prosimy o określenie formy rozliczenia za te produkty.
Odpowiedź: Rezerwa żywniowa nie stanowi asortymentu dodatkowo płatnego. Zwyczajowo tzw. rezerwa żywniowa zamawiana jest 1 raz w miesiącu (lub rzadziej) i w jej skład wchodzi kilka, kilkanaście produktów, np. pasztetów sojowych, które mogą, w razie potrzeby być wykorzystane w przypadku nagłego pojawienia się np. diet wegańskich, bezglutenowych, bezmlecznych.
2. Prosimy o podanie ilości zamawianych diet specjalnych? Wykonawca musi oszacować zużycie opakowań jednorazowych.
Odpowiedź: Zamawiający nie jest w stanie podać liczby stałej, ponieważ zakres diet jest 3 razy dziennie weryfikowany.
3. Czy sprzęt wskazany w OPZ w pkt 33-37 powinien być fabrycznie nowy?
Odpowiedź: TAK
4. Prosimy o określenie czy zastawa stołowa powinna być z polipropylenu czy z porcelany?
Odpowiedź: Z porcelany
5. Czy Zamawiający dopuszcza pranie mopów i odzieży roboczej personelu we własnym zakresie przez Wykonawcę przy użyciu profesjonalnych środków piorąco-dezynfekujących?
Odpowiedź: NIE. „W przypadku mopów wielorazowych Zamawiający wymaga prania mopów w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania asortymentu szpitalnego z użyciem profesjonalnych środków piorąco-dezynfekujących. Wykonawca dostarczy w ciągu 72 godzin od dnia podpisania umowy, kopię zawartej z zakładem pralniczym umowy na usługę prania mopów wielorazowych”.
6. Prosimy o określenie ile razy w miesiącu Wykonawca powinien dostarczać kolację na ciepło?
Odpowiedź: 8 razy w miesiącu.
7. Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza dostarczanie kolacji na zimno wraz z obiadem?
Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.
8. Czy Wykonawca w ramach korzystania z pomieszczeń dedykowanych do realizacji usługi będzie ponosił koszty związane z dzierżawą pomieszczeń, korzystaniem z mediów? Prosimy o dokładne podanie wszystkich kosztów mediów które Wykonawca powinien uwzględnić
Odpowiedź: Nie jest pobierana opłata.

9. Po czyjej stronie będzie serwis windy znajdującej się w bud B, którą dostarczane będą posiłki na oddziały?
Odpowiedź: Po stronie Zamawiającego.
10. Prosimy Zamawiającego o informację, jaka jest data rozpoczęcia realizacji umowy?
Odpowiedź: Po rozstrzygnięciu postępowania przetargowego.
11. Prosimy o zapis o odchyleniu pomiaru temperatury zgodnie z HACCP.
Odpowiedź: Minimalne wartości temperatur potraw ciepłych i zimnych zostały określone szczegółowo w OPZ.
12. Prosimy o podanie aktualnej ceny w podziale na śniadanie, obiad i kolacja
Odpowiedź: Pytanie nie dotyczy wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SWZ. Te informacje można pozyskać w trybie dostępu do informacji publicznej.
13. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Odpowiedź: Zamawiający na tym etapie postępowania, w szczególności przed upływem terminu składania ofert nie może ujawniać informacji i szacunkowej wartości zamówienia. Ustawodawca zobowiązuje do udostępnienia takich informacji zgodnie z art. 222 ust. 4 Pzp najpóźniej przed terminem otwarcia ofert. Potwierdzeniem tego jest informacja w pkt 3 protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, gdzie ustawodawca zobowiązuje do wskazania wartości dając jednocześnie możliwość wpisania tej wartości po terminie składania ofert.
14. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?
Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje remontu, w którym musiałby zmniejszyć liczę żywionych.
15. 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: Odpowiedzialność wynikająca z kar umownych opiera się na zasadzie winy zgodnie z art. 471 k.c.
16. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?
Odpowiedź: Zamawiający będzie oceniał poszczególne przypadki indywidualnie i w razie konieczności będzie korzystał z dopuszczalnych narzędzi egzekwowania odpowiedzialności Wykonawcy
17. 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 skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

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

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

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

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

Odpowiedź: W projektowych postanowieniach umowy znajdują się postanowienia umożliwiające waloryzację wynagrodzenia Wykonawcy. Niezależnie od wskazanych postanowień, w przypadku zaistnienia konieczności Strony mogą korzystać z innych narzędzi przewidzianych m.in. w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.

18. 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: Nie.

19. Zamawiający w rozdziale wskazał że przy wyborze będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena 100%

Wnosimy zatem o zmianę powyższego kryterium na:

1. Cena (C) - 60%

2. Posiadanie certyfikatu System Zarządzania Środowiskowego ISO 14001 – 20%

3. Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 -20%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

- a. Kryterium **cena – 60%**: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:
- b. Oferta o najniższej cenie brutto
- $$C = (----- \times 100 \text{ pkt}) \times \text{waga kryterium tj. } 60 \%$$
- c. Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

2) Kryterium **posiadanie certyfikatu System Zarządzania Środowiskowego ISO 14001 – 20%**. Ocena w oparciu o załączony do oferty **certyfikat**:

- i. Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Środowiskowego ISO 14001:2015 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt
- ii. Brak certyfikatu 14001:2015 w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

3) Kryterium **posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 – 20%**
Ocena w oparciu o załączony do oferty **certyfikat**:

- iii. posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt
- iv. Brak certyfikatu ISO 9001 w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu :

W celu potwierdzenia posiadania ww. certyfikatu Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

Wskazane przez Wykonawcę kryterium sformułowane jest w sposób przejrzysty, zawiera wszelkie niezbędne elementy umożliwiające ocenę przez zamawiającego poszczególnych ofert oraz jest związane w sposób niewątpliwy z przedmiotem zamówienia (vide: Wyrok TSUE z dnia 24 listopada 2005 r., C 331/04- w przedmiocie warunków jakie spełniać powinny pozacenowe kryteria ofert). Złożoność oceny zaproponowanego kryterium pozwoli zamawiającemu wybrać ofertę najkorzystniejszą w oparciu o przedłożone przez oferentów dokumenty, a tym samym pozwoli uniknąć zarzutu arbitralnego wyboru oferty. Zgodnie z art. 242 ust. 2 P.z.p. kryteria jakościowe powinny w szczególności być kryteriami odnoszącymi się do m.in. aspektów społecznych, środowiskowych, innowacyjnych. W związku z powyższym zasadne jest wprowadzenie pozacenowych kryteriów ocen ofert odnoszących się do posiadania certyfikatów potwierdzających, stosowanie przez Wykonawcę obowiązujących standardów wskazanych określonych w normach.

Wyżej wymienione certyfikaty to Zintegrowany System Zarządzania oparty na ISO. To trzy współdziałające i uzupełniające się podsystemy – gwarancji jakości, zarządzania ochroną środowiska oraz zarządzania bezpieczeństwem i higieną w miejscu pracy. ZSZ jest jednym z udokumentowanych i spójnych systemów, który umożliwia skuteczne i równoczesne zarządzanie wieloma aspektami działalności organizacji, poprzez ustanawianie i realizację jednolitej polityki.

Certyfikat ISO potwierdza wysoki poziom świadczonych usług żywienia, zobowiązuje Wykonawcę do stałego podnoszenia jakości a wdrożone procedury gwarantują pewien poziom bezpieczeństwa zarówno dla pacjenta jak i dla pracowników Wykonawcy. Podstawowym założeniem ZSZ jest zasada ciągłego dążenia do poprawy skuteczności i efektywności podejmowanych działań. Jest to szczególnie istotne w sytuacjach trudnych, np. w przypadku wystąpienia tzw. zdarzeń niepożądanych. Dzięki jasnym procedurom można sprawdzić czy i w którym miejscu popełniono błąd.

Ponadto tak opisane kryterium jest zgodne z wyrokiem SO w Warszawie z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21. Wskazane przez wykonawcę kryteria są obiektywne, weryfikowalne zapewniają działanie zgodne z zasadami przejrzystości, równego traktowania wykonawców i niedyskryminacji. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej powinny zostać dokonane w warunkach konkurencji. Podstawowa reguła prawa zamówień publicznych, zawarta w art. 7 ust. 1 pzp (aktualnie art. 16 pkt 1) pzp), stanowi, że przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ma odbywać się w sposób zapewniający równe traktowanie wykonawców oraz zachowanie uczciwej konkurencji. **Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach** czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert.

Odpowiedź: Zamawiający pozostaje przy dotychczasowych zapisach SWZ w tym zakresie.

20. Czy Wykonawca ma uwzględnić 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 ?

Odpowiedź: Odpowiedzialność za kalkulację oferty spoczywa na Wykonawcy.

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: Odpowiedzialność za kalkulację oferty spoczywa na Wykonawcy.

21. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% 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 informuje, iż zapis dotyczący maksymalnej wartości (wysokości) kar umownych znajduje się w § 8 projektowanych postanowień umowy

22. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „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.

23. Wnosimy o zmianę zapisów dotyczących możliwości waloryzacji wynagrodzenia w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia § 12. **Ust. 6 ppkt 2) projektu umowy z:**

poziom zmiany cen materiałów lub kosztów, o których mowa w pkt 1, uprawniający do żądania zmiany wynagrodzenia Strony ustalają na poziomie 25% (zmiana ceny/kosztu o 25% w stosunku do ceny/kosztu z dnia zawarcia Umowy);

Na:

poziom zmiany cen materiałów lub kosztów, o których mowa w pkt 1, uprawniający do żądania zmiany wynagrodzenia Strony ustalają na poziomie 5% (zmiana ceny/kosztu o 5% w stosunku do ceny/kosztu z dnia zawarcia Umowy);

Tak sformułowany zapis w praktyce uniemożliwia waloryzację wynagrodzenia. W okresie wysokiej inflacji

średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w 2023 r. w stosunku do 2022 r. wyniósł 111,4 (wzrost cen o 11,4%).

Zapis zamówienia uprawniający Strony Umowy do żądania zmiany wynagrodzenia na poziomie 15 % w stosunku do poziomu cen tych samych materiałów lub kosztów z dnia zawarcia umowy jest jednoznaczny z brakiem możliwości waloryzacji wynagrodzenia. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego. Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

24. W związku z zapisem w projekcie umowy o rozliczeniu przedmiotu zamówienia za poszczególne posiłki:

§ 5 ust. 5

Podstawą obliczenia należności Wykonawcy jest rozliczenie ilości wykonanych usług na ostatni dzień miesiąca, na podstawie zaakceptowanych przez Zamawiającego codziennych wykazów w OPZ

prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu ofertowym- załączniku nr 1 do SWZ Wykonawca powinien zastosować podział osobodnia na śniadanie-obiad-kolację w stosunku 30%-50%-20%?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

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. 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.

26. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Odpowiedź: Według zapisów w OPZ.

27. Czy Zamawiający dopuszcza wysyłania do akceptacji jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza

28. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający będzie wnosił poprawki do jadłospisu w sytuacji gdy nie będzie on zgodny z SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ?

29. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz surowców, z jakich składają się dania w formie „Księgi składu potraw i składników produktów” w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

Odpowiedź: TAK

30. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Odpowiedź: Wykonawca nie będzie dodawał do OPZ zapisu określającego okres planowania wyżej wymienionych potraw. Wszystkie dostarczone przez Wykonawcę surowce i produkty powinny być świeże niezależnie od pory roku. W okresie letnim potrawy wyżej wymienione powinny być dostarczane z wykorzystaniem odpowiednich wkładów chłodzących.

31. Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

Odpowiedź: TAK, w ilości 100g.

32. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź: TAK

33. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z załącznika nr 1 do OPZ w opisie diety podstawowej o wyeliminowanie potraw ciężkostrawnych i wzdymających w diecie podstawowej, z uwagi na to, że suche nasiona roślin strączkowych, wg Arkusza oceny jadłospisu są wymagane 3x na dekadę oraz nie ma podstaw naukowych do wykreślenia z żywienia diety podstawowej warzyw kapustnych. Zarówno warzywa strączkowe jak i kapustne należą do produktów ciężkostrawnych, ale nie powinny być ograniczonymi produktami w diecie podstawowej.

Odpowiedź: W zapisie o potrawach ciężkostrawnych i wzdymających Zamawiający miał na myśli m.in. potrawy smażone na głębokim tłuszczu, konserwy, paszety, boczek. Dopuszcza się stosowanie warzyw kapustnych i strączkowych w jadłospisie z uwagi na ich prozdrowotne właściwości.

34. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga planowania do obiad 100g surówki w postaci warzyw surowych i 100g warzyw gotowanych? Czy w przypadku obiadów jarskich Wykonawca zamiast warzyw może zaplanować dodatek owocowy?

Odpowiedź: W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się zamianę warzyw na owoc do posiłku obiadowego, jednakże w większości przypadków zalecane są warzywa.

35. Zamawiający wymaga podania do śniadania i kolacji dodatku warzywno-owocowego w ilości nie mniejszej niż 100g. Czy ta gramatura tyczy się również sałaty? Zwyczajowo 1 liść sałaty waży 5g, w przypadku podania 100g, pacjent musiałby otrzymać 20 liści. Prosimy o dokładne określenie gramatury sałaty podawanej do śniadania i kolacji.

Odpowiedź: Sałata zwyczajowo stanowi dodatek do śniadania bądź kolacji i jej gramatura oscyluje w granicach 10g, w związku z czym pozostałe 90g powinien stanowić inny dodatek warzywny bądź owocowy.

36. Zamawiający w pkt 14. ppkt 3 Załącznika nr 6 do SWZ wymaga planowania deseru do posiłku obiadowego. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie, co może być podawane na deser? Czy Zamawiający dopuszcza używana produktów typu „instatnt” jak np. galaretki, kisiele, budynie?

Odpowiedź: W przeważającej ilości Zamawiający wymaga dostarczania deserów w formie owoców, max. 2x w tygodniu mogą to być produkty wymienione wyżej.

37. Czy Zamawiający potwierdza, że zgodnie z aktualnymi wytycznymi dopuszcza odchylenia (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych, zwyczajowo przyjęte +/- 10%?

Odpowiedź: NIE

38. Zamawiający wymaga stosowania wędlin zawierających co najmniej 90% mięsa. Czy Zamawiający wyraża zgodę na obniżenie mięsności stosowanych wędlin do 70%? Takie rozwiązanie pozwoli na zmniejszenie kosztu usługi a także pozwoli na większe urozmaicenie stosowanych wędlin.

Odpowiedź: NIE

W związku ze złożonymi pytaniami do treści SWZ, Zamawiający – Narodowy Instytut Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie informuje, iż działając na podstawie art. 284 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.), przedłuża termin składania ofert do dnia **23 kwietnia 2024 r. do godz. 10:00.**

W związku z tym zmianie ulegają:

zapisy rozdziału XIII pkt 1, który otrzymuje brzmienie:

„1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/spartanska> w myśl ustawy Pzp na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia **23 kwietnia 2024** do godziny **10:00**.”

zapisy rozdziału XIV pkt 4, który otrzymuje brzmienie:

„**4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 23 kwietnia 2024 r. o godzinie 10:30.**”

zapisy rozdziału XI pkt 1, który otrzymuje brzmienie:

„1. Wykonawca będzie związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, do dnia **22 maja 2024** roku.”

Jednocześnie Zamawiający informuje, iż:

dokonał zmiany ogłoszenia o zamówieniu, o treści zawartej w Ogłoszeniu o zmianie ogłoszenia.

Zamawiający informuje, że udzielone odpowiedzi są integralną częścią SWZ dla przedmiotowego postępowania i są wiążące dla wszystkich Wykonawców od dnia przekazania.