



Łódź dnia 08.05.2024 r.

WSZYSCY WYKONAWCY

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości powyżej 143 000 euro pn. „Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków pacjentom, prowadzenie stołówki szpitalnej wraz z dzierżawą pomieszczeń i sprzętu” - nr postępowania: ZP/57/2024

Zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2023 r. poz. 1605 ze zm.), w odpowiedzi na wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, SP ZOZ Centralny Szpital Kliniczny UM w Łodzi wyjaśnia co następuje:

1. Proszę o udzielenie informacji kto obecnie świadczy usługę na rzecz SPZOZ CS UM w Łodzi.

Odpowiedź: Obecnie usługę na rzecz SPZOZ CS UM w Łodzi świadczy Przedsiębiorstwo Wielobranżowe –Gastronomia Lidia Żurawska-Stasiak

2. Proszę o udzielenie informacji ile wynosi obecnie stawka za osobodzień wyżywienia pacjenta.

Odpowiedź: Za świadczone usługi na zasadach wynikających z treści umowy Zamawiający płaci za:

- a) I śniadanie w kwocie: 4,37 PLN netto /słownie: cztery złote 37/100/
- b) II śniadanie w kwocie: 1,05 PLN netto /słownie: jeden złoty 05/100/
- c) obiad w kwocie: 13,08 PLN netto /słownie: trzynaście złotych 08/100/
- d) podwieczorek w kwocie: 1,05 PLN netto /słownie: jeden złoty 05/100/
- e) kolacja w kwocie: 4,37 PLN netto słownie: cztery złote 37/100/
- f) II kolacja w kwocie: 2,17 PLN netto słownie: dwa złote 17/100/

Cena za jeden osobodzień wynosi: 26,09 zł. netto.

Dodaje się w §4 umowy ust. 3.1. w brzmieniu: Cena za jeden osobodzień w ramach programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalach” została ustalona w następującej wysokości: 39,98 zł netto (za 1 osobodzień).

3. Proszę o podanie średniej miesięcznej ilości żywionych pacjentów z ostatniego roku.

Odpowiedź: Średnio ok. 100 pacjentów.

4. Proszę o udzielenie informacji ile wynosi podział procentowy diet 3 i 5 posiłkowych.

Odpowiedź: Wszystkie diety dla dzieci są 5 posiłkowe, a dieta cukrzycowa 6 posiłkowa (II kolacja)

5. Proszę o podanie informacji kto odpowiada za wydawanie posiłków dla pacjentów SPZOZ CS UM w Łodzi.

Odpowiedź: Za wydawanie posiłków do punktu odpowiada personel Wykonawcy, za dystrybucję na oddziałach odpowiada personel Zamawiającego

6. Proszę o potwierdzenie informacji iż kolacja ma zostać wydana o godzinie 15.00.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

7. Proszę o podanie informacji na ile oddziałów mają być pakowane posiłki, czy są oddziały łączone, które powinny być spakowane razem.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga wydawania posiłków na 12 oddziałów na czas planowanego remontu na 9 oddziałów pakowane osobno dla każdego oddziału

8. Proszę o udzielenie informacji czy punkt dystrybucji opisany w umowie znajduje się przy pomieszczeniach kuchni, czy jest on oddalony i pracownicy Wykonawcy będą musieli dostarczyć wózki z posiłkami.

Odpowiedź: Punkt dystrybucji znajduje się przy kuchni.

9. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający zapewnia swój sprzęt do dystrybucji (wózki) do których będą pakowane posiłki, kto odpowiada za ich mycie i dezynfekcję.

Odpowiedź: Zamawiający zapewnia sprzęt do dystrybucji za jego mycie i dezynfekcję odpowiada personel Zamawiającego

10. Proszę o udzielenie informacji czy pomieszczenia kuchni posiadają nakazy sanitarne do wykonania przez obecnego najemcę. Jeśli tak to jakie.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada.

11. Proszę o udzielenie informacji czy wskazana w dokumentacji specyfikacja do remontu pomieszczeń obejmuje wszystkie prace, czy jest to wstępny zarys remontu oraz ile czasu wykonawca będzie miał na jego przeprowadzenie.

Odpowiedź: Wszystkie prace remontowe i czas na ich wykonanie zostały określone w SWZ.

12. Proszę o udzielenie informacji w jakim stanie technicznym są pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy, czy wykonawca powinien brać pod uwagę remonty, malowanie, wymianę oklein, itp.

Odpowiedź: Pomieszczenia wymagają remontu zgodnie z załączonym przedmiarem robót.

13. Proszę o podanie informacji czy pomieszczenia kuchni posiadają sprawną instalację wodno-kanalizacyjną.

Odpowiedź: Tak, sprawna.

14. Proszę o podanie informacji czy instalacja elektryczna jest sprawna czy wymaga dostosowywania/ napraw przed rozpoczęciem użytkowania.

Odpowiedź: Tak, sprawna.

15. Proszę o podanie informacji czy instalacja wentylacyjna jest sprawna i kiedy był ostatni przegląd instalacji.

Odpowiedź: Instalacja wentylacji uległa awarii. Zamawiający nie posiada bieżącego przeglądu.

16. Proszę o podanie informacji czy instalacja gazowa jest sprawna i kiedy był robiony ostatni przegląd.

Odpowiedź: Tak, ostatni przegląd instalacji gazowej był w listopadzie 2023 r.

17. Proszę o podanie wysokości mediów płaconych z licznika z ostatnich 3 miesięcy (energia, gaz, odpady komunalne)

Odpowiedź: Zamawiający zawarł informacje o kosztach w projekcie umowy na dzierżawę. Poniżej przedstawiamy pozostałe koszty mediów i przeglądów technicznych (szacunkowo):

- zużycie gazów: średnio ok. 1.700 zł. / m-c
- zużycie energii elektrycznej: średnio ok. 7.000 zł./ m-c
- przegląd techniczny UDT: koszty do UDT bezpośrednio ponosi najemca.

18. Proszę o udzielenie informacji czy wydzierżawiający będzie obarczany dodatkowymi opłatami, nie wymienionymi powyżej i w jakiej wysokości.

Odpowiedź: Zamawiający zawarł informacje o kosztach w projekcie umowy na dzierżawę.

19. Proszę o podanie informacji czy sprzęt wypisany przez Zamawiającego jest sprawny.

Odpowiedź: Tak, jest sprawny.

20. 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 dopuszcza jedynie w szczególnych przypadkach.

21. 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: Informacja o zaplanowanym remoncie została zawarta w projekcie umowy na dzierżawę.

22. Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca?

Odpowiedź: Informacja o wszelkich kosztach została podana w dokumentach zamówienia.

23. 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 odstąpi od nałożenia kary

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

Odpowiedź: Tak

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

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na uwzględnienie odchyłu od temperatury +/- 5 stopni

26. 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 bezspornie 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 50%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zasady waloryzacji wynagrodzenia zostały ustalone we wzorcu umowy.

27. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane 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: Wykonawca uwzględni w cenie oferty wybraną przez siebie wysokość wynagrodzenia. Postanowienia umowy przewidują możliwość jego zmiany w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art.2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.

28. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzenia realizacji przygotowania posiłków zgodnie z zasadami HACCP zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia ust. 1 pkt 1.1, Wykonawca powinien posiadać certyfikat ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego, wystawiony przez jednostkę akredytowaną oraz dołączyć go do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga certyfikatu

29. 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 nie wyraża zgody.

30. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §3 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 nie wyraża zgody.

31. 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 wyraża zgodę.

32. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzenia jakości stosowanych diet opisanych w opisie przedmiotu zamówienia ust. 1 pkt. 1.9. powinien załączyć do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy 3 zaświadczenia potwierdzające jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety wymienionych we wzorze umowy- dodatku nr 4 do SWZ, § 4 ust. 11 (w próbce z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja), gdzie stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie (1 dieta= 1 zaświadczenie), wystawione przez jednostkę zewnętrzną ?

Odpowiedź: Przedmiotowe środki dowodowe zostały określone w swz.

33. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: 6.146.562,00 zł. brutto

34. Czy zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie kolacji razem z obiadem?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody

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

§ 4

2. Wynagrodzenie Wykonawcy jest sumą faktycznie wydanych posiłków na poszczególne oddziały potwierdzonych w formie pisemnej przez osoby odbierające (nadzorujące) posiłki ze strony Zamawiającego i wydające posiłki ze strony Wykonawcy

prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu cenowym- załączniku nr 2 do SWZ, Wykonawca powinien zastosować podział % stawki za osobodzień dla diety 5-posiłkowej śniadanie- II śniadanie- obiad- podwieczorek -kolacja następująco: 30% - 5%- 40% - 5%- 20% oraz cena II kolacji w diecie 6 posiłkowej powinna stanowić 5% stawki za osobodzień dla diety 5-posiłkowej.

Odpowiedź: Rozliczenie według kosztów faktycznie poniesionych przez Wykonawcę

36. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w kryterium: „Różnorodność posiłków – wybór zestawu obiadowego” Wykonawca musi zaoferować dwa rodzaje zupy do wyboru (5 pkt) oraz dwa rodzaje drugiego dania do wyboru (10 pkt) oraz trzy rodzaje dania drugiego do wyboru w tym 1 danie wegetariańskie (20 pkt) co daje razem 35 pkt (max) odpowiadających 40% wartości oceny tego poza cenowego kryterium.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza zapisy kryteriów.

37. Prosimy o potwierdzenie, iż dieta podstawowa ma być planowana na 5 posiłków tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

38. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: 1)zupa mleczna (z ryżem, płatkami, makaronem, kaszą manną) codziennie - oprócz niedziel”. Prosimy o informacje czy Wykonawca zobowiązany jest do planowania zupy mlecznej na śniadanie także dla diety cukrzycowej ?

Odpowiedź: Wykonawca nie jest zobowiązany do planowania zupy mlecznej dla diety cukrzycowej.

39. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki (...) 2)kakao – 2 razy w tygodniu”. Prosimy o informacje czy Wykonawca zobowiązany jest do planowania kakao na śniadanie 2 razy w tygodniu także dla diety cukrzycowej i lekkostrawnej ?

Odpowiedź: Wykonawca nie jest zobowiązany do planowania kakao 2 razy w tygodniu dla diety cukrzycowej i lekkostrawnej

40. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (...) 3)chleb krojony (pszenny, żytni, mieszany)” oraz „C. KOLACJA - W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki: (...) 2)chleb krojony (pszenny, żytni, mieszany)”. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma planować rodzaj pieczywa stosownie do diety tj. w diecie lekkostrawnej chleb jasny: pszenny, a w diecie cukrzycowej ciemny: razowy i graham.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

41. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (...) 3)chleb krojony (pszenny, żytni, mieszany), 4)bułka pszenna, rogal”. Prosimy o informacje czy Wykonawca zobowiązany jest do planowania na śniadanie zarówno chleba jaki i bułki lub rogala. Jeśli tak prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma planować w diecie cukrzycowej (zgodnie z jej zaleceniami) bułki grahamki zamiast bułki pszennej, rogala.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

42. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (...) 6)dżem lub miód”. Orz „C. KOLACJA - W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki: (...) 5)dżem lub powidła”. Prosimy o informacje czy Wykonawca zobowiązany jest do planowania na śniadanie codziennie dżemu lub miodu, a na kolację dżemu lub powideł oprócz 2 dodatków do pieczywa ? Jeśli tak prosimy o potwierdzenie, iż nie dotyczy to diety cukrzycowej.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

43. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (...) 2)kakao – 2 razy w tygodniu, 9)herbata słodka, cytryna jako dodatek”. Prosimy o informacje czy jeżeli Wykonawca zaplanuje na śniadanie kakao (2 razy w tygodniu) to także musi podać herbatę tj. w te dni dwa napoje do śniadania ?

Odpowiedź: Wykonawca musi wówczas podać herbatę dla diet bezmlecznych

44. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (...) 8)owoce lub warzywa sezonowe” oraz „C. KOLACJA - W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki: (...) 6)owoce lub warzywa sezonowe”. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca jest zobowiązany do planowania jednego dodatku warzywnego lub owocowego na śniadanie oraz jednego dodatku warzywnego lub owocowego na kolację.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza

45. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (...) 9)herbata słodka, cytryna jako dodatek” oraz „C. KOLACJA - W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki: 1)herbata

słodka, cytryna jako dodatek”. Prosimy o potwierdzenie, iż w przypadku diety cukrzycowej Wykonawca ma obowiązek planować herbatę bez cukru.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza

46. Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: (...) B. OBIAD - W zestaw obiadowy winny wchodzić następujące składniki: (...) 3) surówka (z warzyw surowych i gotowanych - dwa rodzaje codziennie)”. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma obowiązek planować do obiadu dwa dodatki warzywne (surówki lub warzywa gotowane), lecz obydwa zgodne z zaleceniami danej diety tj. w diecie lekkostrawnej przewaga warzyw gotowanych, a nie surówek, natomiast w diecie cukrzycowej przewaga surowych warzyw, a nie gotowanych.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza

47. Zamawiający w rozdziale XVIII SWZ opisał kryteria oceny ofert. Podstawą przyznawania punktów w kryterium „Różnorodność posiłków – wybór zestawu obiadowego” jest jedynie deklaracja Wykonawcy w formularzu oferty. Obecnie opisane kryteria, czyli każdy parametr jakościowy wskazany w pkt 2 nie jest w żaden sposób możliwy do zweryfikowania przez Zamawiającego. Zamawiający nie żąda załączenia do oferty przykładowego jadłospisu celem weryfikacji. Każdy wykonawca może obiecać Zamawiającemu spełnienie kryteriów i otrzymać maksymalną liczbę punktów i w ten sposób pozyskać zamówienie. W związku z powyższym proponujemy weryfikację wyżej opisanych kryteriów w następujący sposób: Na poświadczenie wykazania powyższego kryterium należy dołączyć do oferty przykładowy jadłospis 10-dniowy dla diety podstawowej z podaniem menu oraz gramatury oferowanych potraw/produktów

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga przedstawienia jadłospisu. Jednocześnie Zamawiający wskazuje, iż jadłospis jest 7 – dniowy.

48. 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 półmięsy, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso 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 nie wyraża zgody.

49. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SIWZ ?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, jednocześnie wskazuje, iż jadłospis jest 7 – dniowy.

50. 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. Żywności 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 wyraża zgodę.

51. Czy 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.?

Odpowiedź: Wykonawca dobrze rozumie.

52. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?
Odpowiedź: Tak, słusznie.
53. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:
a) w przypadku diety 3 posiłkowych
śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,
b) w przypadku diet 5-posiłkowych
śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%
Odpowiedź: Zamawiający nie planuje diet 3 posiłkowych
54. 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 wyraża zgodę na od wartości energetyczne +/- 10%
55. Wnosimy o wykreślenie z OPZ w punkcie 1.9 wymogu przekazania jadłospisu zawierającego „nazwę produktu wchodzącego w skład potrawy” ze względu na brak czytelności przekazywanego jadłospisu. 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.
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę
56. 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.
57. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?
Odpowiedź: Nie wymaga.
58. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?
Odpowiedź: Nie wymaga.
59. Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.
60. Czy Zamawiający dopuszcza stosowania warzyw mrożonych? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.
61. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”
Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

62. 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: Zamawiający nie dopuszcza podawania dzieciom dań takich jak fasolka po bretońsku i bigos.
63. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie innych dodatków skrobiowych do zup mlecznych tj. kasza kukurydziana, jaglana, jęczmienna, płatki owsiane, płatki pszenne itp.?
Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza możliwość planowania różnych dodatków skrobiowych do zup mlecznych.
64. Czy Zamawiający potwierdza, że chleb mieszany ma być planowany do śniadania naprzemiennie z bułkami pszennymi/rogalami?
Odpowiedź: Tak, potwierdza.
65. Czy Zamawiający potwierdza, że do każdego śniadania/kolacji ma być zaplanowany dżem lub miód/powidło? Jako Wykonawca sugerujemy, aby ze względu na wytyczne IŻŻ ograniczyć podaż węglowodanów łatwo przyswajalnych eliminując lub ograniczając codzienną podaż tego typu produktów.
Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.
66. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu w OPZ pkt 1.10. o planowanie jednego dodatku białkowego do śniadania i kolacji. Bazując na doświadczeniu pojedynczy dodatek białkowy o większej gramaturze wizualnie wygląda bardziej zachęcająco dla Pacjenta. Dodatkowo, o ile w przypadku diety podstawowej, wymóg ten jest łatwiej spełnić, tak w przypadku diet lekkostrawnych i wszystkich jej modyfikacjach dozwolone są tylko szynka, twaróg, dżem oraz w niektórych przypadkach jajko, z tego względu nie ma możliwości zaplanować dwóch różnych do kolacji i śniadania.
Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.
67. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dwa dodatki białkowe do śniadań i kolacji wymaga w diecie podstawowej ze względu na ograniczenia w dietach lekkostrawnych?
Odpowiedź: Tak
68. Czy Zamawiający wymaga planowania kawy z mlekiem?
Odpowiedź: Tak
69. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?
Odpowiedź: Tak
70. Czy Zamawiający potwierdza, że warzywa i owoce mogą być planowane do śniadania lub kolacji zamiennie?
Odpowiedź: Tak
71. Czy Zamawiający wymaga planowania owoców codziennie?
Odpowiedź: Tak
72. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia ?
Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.
73. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że planowane do śniadań i kolacji dwa różne dodatki do pieczywa nie muszą być konieczne dodatkami białkowymi (jeden z nich może być niebiałkowy)?
Odpowiedź: Tak.

74. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wyklucza stosowanie wszystkich warzyw konserwowych – również papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Wykluczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, znacznie ograniczy możliwości urozmaicenia jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający na dietę podstawową dopuszcza stosowanie warzyw konserwowych.

Zamawiający na podstawie art. 135 ust. 3 ustawy Pzp. przedłuża termin składania ofert.

Zamawiający dokonuje zmiany terminu składania ofert na 14.05.2024 r. godz. 14:00

i zmiany terminu otwarcia ofert na 14.05.2024 r. godz. 14:15.

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. 11.08.2024 r.

Pozostałe zapisy bez zmian.

Dziękujemy za złożone zapytania.

Przewodniczący Komisji Przetargowej


Tomasz Miazek