



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ



Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Szczecinie

ul. Jagiellońska 44, 70-382 Szczecin, tel.: 91 43 29 503 lub 500, fax 91 43 29 501

www.spzozmswia.szczecin.pl biuro@spzozmswia.szczecin.pl

BGK 32 1130 1176 0022 2137 2520 0006, NIP 852-21-98-181,

REGON 810733454, KRS 0000001757

Znak sprawy: WZAM.2354.1.199.2025

Szczecin, dnia 06.02.2025.r.

WYJAŚNIENIE TREŚCI SWZ

Dotyczy: postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne, o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) pn.: „Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”.

Nr postępowania: 1/2025.

Na podstawie art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605) Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Szczecinie informuje, że od Wykonawców wpłynęły wnioski o wyjaśnienie treści SWZ o następującej treści:

Pytanie nr 1:

Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Zamawiający w zał. nr 3 do SWZ § 4 pkt 9 pisze: „Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przed podpisaniem umowy aktualny certyfikat potwierdzający wdrożenie i stosowanie systemu HACCP”.

W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie.

W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

Odpowiedź nr 1: Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

Pytanie nr 2:

Zamawiający w rozdziale XIX SWZ Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert wskazał następujące kryteria oceny ofert: Cena – 60% oraz „Wartość wsadu do kotła” – 40%.

Wskazać należy, iż kryterium wartość wsadu do kotła jest nieweryfikowalny na etapie składania ofert. Spełnienie tego kryterium opiera się wyłącznie na oświadczeniu Wykonawcy, a właściwe na jego obietnicy. W rzeczywistości tylko pozornie odnosi się do jakości, uniemożliwia zachowanie w postępowaniu zasad równego traktowania i uczciwej konkurencji oraz przejrzystości.

Wnosimy o wprowadzenie następujących kryteriów, tj.

„Dysponowanie samochodami "zeroemisyjnych" – 20%

w skład w który wchodzi pojazdy zasilane energią elektryczną lub zasilane gazem CNG do realizacji usługi: Elektryczne środki transportu zapewniają ekologiczny charakter realizacji usługi oraz zgodność z zasadami zrównoważonego rozwoju. Kryterium to odnosi się do aspektów środowiskowych, w tym efektywności energetycznej przedmiotu zamówienia. Wprowadzenie samochodów elektrycznych ma znaczące znaczenie dla zapewnienia ekologicznej realizacji zamówienia ze względu na to, że samochody elektryczne są o wiele bardziej ekologiczne niż pojazdy spalinowe

oraz „Licencja na gotowy posiłek w ilości 7 sztuk,” - 20%

Licencja gotowego posiłku jest potwierdzeniem jakości całodziennego zestawu żywieniowego (śniadanie, obiad, kolacja).

W ramach danej diety szpitalnej (w próbcie z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja) stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie.

Odpowiedź nr 2: Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

Pytanie nr 3:

Zamawiający w załączniku nr 3 do SWZ – w §9 ust. 2 projektu umowy wskazał: „Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy Zamawiający zakontraktuje usługę nabywaną przez niego w ramach przedmiotowej umowy w rezultacie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego uruchomionego w ramach grupy zakupowej utworzonej przez jednostki, dla których organem założycielskim jest Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i Administracji oraz Ministerstwo Obrony Narodowej”. Wnosimy o usunięcie tego zapisu, gdyż zgodnie z §9 ust. 4 projektowe postanowienia zawierają możliwość wypowiedzenia umowy z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca następującego po miesiącu, w którym złożono oświadczenie o wypowiedzeniu. Zamawiający może skorzystać z tego trybu.

Odpowiedź nr 3: Zamawiający zmienia zapis § 9 wzoru umowy stanowiący załącznik nr 3 do SWZ, który otrzymuje brzmienie:

1. „Zamawiający uprawniony jest do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku gdy:
 - 1) Wykonawca co najmniej trzy razy pozostał w zwłoce z wykonaniem usługi dostarczenia posiłków w okresie rozliczeniowym,
 - 2) Wykonawca w okresie rozliczeniowym co najmniej trzy razy wykonał dostawę posiłków w nieprawidłowej jakości,
 - 3) Wykonawca w inny sposób niż określony w pkt 1 i 2 narusza warunki wykonania usługi dostawy i pomimo pisemnego wezwania do zaprzestania naruszeń w określonym przez Zamawiającego terminie nie zaprzestaje naruszeń.
2. Zamawiający uprawniony jest do odstąpienia od umowy w terminie 60 dni od daty powzięcia przez Zamawiającego informacji o zaistnieniu którejkolwiek z przesłanek, o których mowa w ust. 1.
3. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca następującego po miesiącu, w którym złożono oświadczenie o wypowiedzeniu.
4. Wykonawcy przysługuje prawo do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy Zamawiający opóźnia się z dokonaniem zapłaty przez okres dłuższy niż 60 dni.
5. W przypadku odstąpienia od umowy, Wykonawcy nie przysługują inne roszczenia do Zamawiającego, poza roszczeniem o wynagrodzenie należne mu z tytułu wykonania części umowy.”

Pytanie nr 4:

Wnosimy o zmianę łącznej maksymalnej wartości kar umownych określonych w §8 ust. 4 projektu umowy z wysokości 50%. Należy zauważyć, że naliczanie pojedynczych kar umownych, o których mowa w § 8 ust. 4 projektu umowy może prowadzić do naliczenia łącznej wysokości kar umownych w sposób rażąco wygórowany a wręcz pozbawiający Wykonawcę znacznej części wynagrodzenia, biorąc pod uwagę limit łączny kar określony jako 50% wynagrodzenia. Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje zachwianie relacji pomiędzy wysokością zastrzeżonej kary umownej do wysokości wynagrodzenia za wykonanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007 r., V CSK 139/07 oraz uchwałę składu 7 sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03). Kara umowna jest, bowiem surogatem odszkodowania, zastrzeżonym w określonej wysokości i nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010 r., V ACa 267/10).

Wobec powyższego wnosimy o zmianę tej wysokości na 10% i zmianę zapisu na: „łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy przez Wykonawcę nie może przekroczyć 10% maksymalnej wartości umowy brutto określonej w § 6 ust. 3”.

Odpowiedź nr 4: Zamawiający zmienia zapis § 8 wzoru umowy stanowiący załącznik nr 3 do SWZ, który otrzymuje brzmienie:

„§ 8.

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w następującej wysokości:
 - 1) w przypadku rozwiązania, wypowiedzenia umowy albo odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron, z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, kara umowna będzie wynosiła 100 000,00 zł,
 - 2) w przypadku zwłoki w wykonaniu umowy lub jej części, kara umowna będzie wynosiła 250,00 zł za każdą zaistniałą zwłokę (wykonaną ze zwłoką usługę dostawy posiłków w danym dniu),
 - 3) w przypadku stwierdzonego nienależytego wykonywania umowy, jak np.: dostarczanie posiłków nieodpowiedniej ilości, jakości, nieodpowiedniej temperatury lub w sposób niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia, kara umowna będzie wynosiła 250,00 zł za każdą nieprawidłowo wykonaną dostawę posiłków w danym dniu,

- 4) zwłoki w przedłożeniu dokumentów, o których mowa w § 4 ust. 11 w wysokości 0,2 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 3 umowy za każdy stwierdzony przypadek naruszenia obowiązków określonych w § 4 ust. 11, 12.
2. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy karę umowną z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 10% łącznej wartości umowy określonej w § 6 ust. 3 umowy. Powyższa kara umowna nie ma zastosowania do sytuacji określonych w § 9 ust. 2 i § 12 ust. 1
3. Roszczenie o zapłatę kar umownych z tytułu zwłoki, ustalone za każdy rozpoczęty dzień zwłoki, staje się wymagalne:
 - 1) za pierwszy rozpoczęty dzień zwłoki – w tym dniu,
 - 2) za każdy następny rozpoczęty dzień zwłoki – odpowiednio w każdym z tych dni.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy przez Wykonawcę nie może przekroczyć 20% maksymalnej wartości umowy brutto określonej w § 6 ust. 3.
5. Strony postanawiają, iż w przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość kar umownych, Zamawiający będzie mógł dochodzić odszkodowania uzupełniającego.
6. Żadna ze stron nie może przenieść na inny podmiot zobowiązań i uprawnień wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody drugiej strony.
7. W przypadku dostarczenia posiłków w liczbie nieodpowiadającej ilości podanej przez Zamawiającego w zamówieniu, Zamawiający jest uprawniony do ich zakupu u podmiotu trzeciego na koszt Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do ewentualnego zwrotu Zamawiającemu różnicy w kosztach zakupu oraz pokrycia innych kosztów, które poniesie Zamawiający, niezależnie od obowiązku zapłaty kary umownej."

Pytanie nr 5:

Prosimy o potwierdzenie, że wykonawca w Formularzu ofertowym załącznik nr 1 do SWZ ma wskazać cenę śniadania, obiadu i kolacji z podziałem procentowym tj. śn. 30%, obiad 50% i kol. 20% oraz, że podział ten będzie zgodny z SWZ i OPZ.

Odpowiedź nr 5: Zamawiający dopuszcza powyższą kalkulację procentową.

Pytanie nr 6:

Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację i aktualizację Załącznika nr 3 do SWZ &2 pkt 1 ppkt 1 oraz Załącznika nr 7 do SWZ &2 pkt D ppkt 1a) "jakość żywienia powinna być zgodna z normami składników pokarmowych i wymaganiami dotyczącymi produktów spożywczych dla chorych w zakładach ochrony zdrowia, wydanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIV (dawniej Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie), szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia oraz objętości i wagi potraw:

„Normy żywienia dla populacji Polski” – wydawnictwo NIZP-PZH 2024r. pod redakcją E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej".

Odpowiedź nr 6: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 7:

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

Odpowiedź nr 7: Zamawiający (zlecający) dopuszcza odchylenia na poziomie +/- 10% z zastrzeżeniem, że nie może być to bezustanne odchylenie w którąś ze stron np. w kierunku ciągłego zaniżania energetyczności diety. Występujące zawyżenia / zaniżenia w obrębie dopuszczalnego poziomu odchylenia powinny na przestrzeni jadłospisu okresowego równoważyć się i być jak najniższe.

Pytanie nr 8:

Wykonawca wnosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowi modyfikacje diety lekkostrawnej.

Odpowiedź nr 8: Zamawiający (Zlecający) wymaga aby w przekazywanych jadłospisach do zatwierdzania znajdowały się następujące diety: podstawowa, łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, cukrzycowa (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)

Pytanie nr 9:

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

Odpowiedź nr 9: Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 10:

Wykonawca prosi o doprecyzowanie, w jakich sytuacjach jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego.

Odpowiedź nr 10: Jadłospis nie otrzyma akceptacji gdy nie będzie zgodny z wymogami zawartymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia. Np.

- gdy w jadłospisie dekadowym nie zostanie zaplanowana ryba w ilości 3 porcji
- gdy na dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zostanie zaplanowany owoc jako samodzielny posiłek
- gdy ten sam owoc zostanie zaplanowany więcej niż raz w ciągu dnia lub dzień po dniu
- gdy sałata zostanie zaplanowana jako jedyne warzywo do śniadania / kolacji
- gdy zupy mleczne i obiadowe będą zaplanowane w ilości większej niż 350 ml na jednego pacjenta

Pytanie nr 11:

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie 1x potrawy mącznej i 1x dania jarskiego w jadłospisie przy założeniu, że jadłospis okresowy będzie 10 dniowy?

Odpowiedź nr 11: Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 12:

Czy Zamawiający dopuszcza wykorzystywanie soków warzywnych i owocowych z opakowań zbiorczych, co pozwoli na wprowadzenie większej różnorodności w planowanych jadłospisach.

Odpowiedź nr 12: Tak, Zamawiający wyraża zgodę pod warunkiem, że opakowanie zbiorcze rozumiane jest jako opakowanie, w którym znajdują się produkty w opakowaniach jednostkowych zgodne z gramaturą przeznaczoną na jednego pacjenta tzn. pacjent musi otrzymać sok w opakowaniu jednostkowym.

Pytanie nr 13:

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 nr 13: Tak, Zamawiający wymaga. W ilości 150 g.

Pytanie nr 14:

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Odpowiedź nr 14: Nie, Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku poza wyjątkami wyszczególnionymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

Pytanie nr 15:

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku w recepturach sond pokarmowych? Dzięki odparowaniu wody z mleka produkt jest bezpieczniejszy mikrobiologicznie, spada ryzyko rozwoju bakterii, drożdży i pleśni. Ponadto mleko w proszku jest produktem stabilnym w warunkach podwyższonej temperatury oraz zawiera wyższą zawartość białka, dzięki czemu polecane jest dla diet, wymagających dodatkowej jego podaży i skoncentrowanej zawartości składników odżywczych.

Odpowiedź nr 15: Tak, Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku w dietach płynnych.

Pytanie nr 16:

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie możliwości planowania koktajli owocowych również na bazie mleka krowiego (bez użycia mleka w proszku).

Odpowiedź nr 16: Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 17:

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 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 nr 17: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 18:

Czy Zamawiający wyraża zgodę, by Wykonawca udostępnił wykaz składu potraw w systemie zamawiania posiłków?

Odpowiedź nr 18: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 19:

Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet, diety 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 nr 19: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 20:

Wykonawca prosi o modyfikację Załącznika nr 7 do SWZ „Opis przedmiotu zamówienia”, paragraf 2, pkt. D, ppkt. 2f, w którym Zamawiający wymaga, by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości składników mineralnych i witamin.

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 energetyczną, 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." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odpowiedź nr 20: Zamawiający nie wprowadzi korekty. Informacja ta będzie wymagana tylko w szczególnych przypadkach i nie będzie dotyczyć wszystkich witamin i składników mineralnych tylko konkretnych, których kontrola ilości jest niezbędna dla prawidłowego przebiegu procesu terapeutycznego, np. Zamawiający może wymagać podania szacunkowej ilości potasu w całodiennej diecie.

Pytanie nr 21:

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIV i zapisami SIWZ?

Odpowiedź nr 21: Tak, Wykonawca słusznie interpretuje.

Pytanie nr 22:

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

Odpowiedź nr 22: Tak, Zamawiający dopuszcza planowanie wymienionych produktów, ale zgodnie z zapisem w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

Pytanie nr 23:

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 nr 23: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 24:

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 nr 24: Zamawiający wymaga aby diety eliminacyjne w tym dieta bezmleczna i bezglutenowa opierały się na założeniach diety podstawowej z wykluczeniem smażenia jako techniki przyrządzania posiłków.

Pytanie nr 25:

Prosimy podać nazwy diet, dla których ma być planowany posiłek nocny.

Odpowiedź nr 25: Zamawiający wymaga aby posiłek przed snem planowany był dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów / cukrzycowej.

Pytanie nr 26:

Prosimy o podanie średniej ilości osobodni z ostatnich 12 miesięcy z podziałem na oddziały szpitalne.

Odpowiedź nr 26: Średnia ilości osobodni z ostatnich 12 miesięcy przedstawia się następująco:

ODDZIAŁ	ŚREDNIA ILOŚĆ OSOBODNI
Oddział Chorób Wewnętrznych z pododdziałem gastroenterologii	15
Oddział Okulistyki	1
Oddział Neurochirurgii	2
Oddział Neurologii z pododdziałem udarowym, neurochirurgii oraz Intensywnego Nadzoru Neurologicznego	16
Oddział Ginekologii z pododdziałem uroginekologii	12
Oddział Chirurgii z Urologią z Pododdziałem Chirurgii Naczyniowej	16
Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	1
Oddział Ortopedii	5
RAZEM	68

Pytanie nr 27:

Czy Zamawiający przewiduje zmiany stanu chorych w oparciu o planowane zamknięcie lub otwarcia nowych oddziałów na poziomie +/- 5%

Odpowiedź nr 27: Nie, Zamawiający na ten moment nie planuje zmian w kierunku zamykania lub tworzenia nowych oddziałów.

Pytanie nr 28:

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź nr 28: Kwota przeznaczona na realizację zamówienia zostanie przekazana przed otwarciem ofert.

Pytanie nr 29:

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 nr 29: Tak, Zamawiający odstąpi od naliczenia kary.

Pytanie nr 30:

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:

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie. 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.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%

Odpowiedź nr 30: Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

Pytanie nr 31:

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

Odpowiedź nr 31: Tak, Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom o ile nie będzie to powodowało opóźnienia w ich dystrybucji zgodnie z wyznaczonymi godzinami wydawania poszczególnych posiłków.

Pytanie nr 32:

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze 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 obciążone 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 nr 32: Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

Zamawiający dokonał zmiany łącznej maksymalnej wysokości kar umownych.

Pytanie nr 33:

Prosimy o wprowadzenie zmiany w projekcie umowy, obniżając minimalny próg waloryzacyjny z obecnych 10% na 5% zgodnie z art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych?

Wzrost kosztów materiałów, energii, paliw oraz wynagrodzeń w branży gastronomicznej często odbywa się stopniowo, ale systematycznie. Ustalenie progu waloryzacji na poziomie 10% oznacza, że wykonawca może przez długi czas ponosić straty, zanim próg zostanie osiągnięty.

Obniżenie progu waloryzacji do 5%:

Zwiększa elastyczność wykonawcy w dostosowywaniu się do zmiennych warunków ekonomicznych.

Zapewnia stabilność finansową i możliwość terminowej realizacji zamówienia, co jest korzystne również dla Zamawiającego.

Ułatwia wykonawcom planowanie długoterminowych zobowiązań w postępowaniach obejmujących okresy wieloletnie.

Odpowiedź nr 33: Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

Zamawiający jednocześnie informuje, że zgodnie z zapisami art. 137 ust. 1 dokonuje modyfikacji zapisu Rozdziału XIX OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT w zakresie Kryterium 2 – Wartość „wsadu do kotła”, który otrzymuje brzmienie:

„Kryterium 2 – Wartość „wsadu do kotła”

Kryterium „wsad do kotła” oceniane będzie na podstawie oświadczenia Wykonawcy (umieszczonego w formularzu ofertowym).

Zamawiający wymaga zaoferowania średniego dziennego kosztu surowców użytych do przygotowywania posiłków (tzw. „wsad do kotła”). **Minimalna wartość wsadu do kotła nie może być niższa niż 18,36 zł brutto (słownie brutto: osiemnaście złotych 36/100)."**

Z kwoty przeznaczonej na „wsad do kotła”, Wykonawca nie będzie mógł pokrywać innych kosztów związanych z realizacją zamówienia. Wszystkie inne koszty związane z realizacją zamówienia należy ująć w ramach kosztów przygotowania, dowozu i wydawania posiłków

Ocena ofert w obrębie przedmiotowego kryterium prowadzona będzie według następującego wzoru:

Oferowana wartość „wsadu do kotła”

----- x 100 pkt x znaczenie kryterium 40%

Najwyższa wartość „wsadu do kotła”

DYREKTOR
Magdalena Sojka - Szostak

