

Augustów, dnia 10 października 2024 r.

20/ZP/2024

- strona prowadzonego postępowania -
- wszyscy Wykonawcy -

Wyjaśnienie i zmiana treści SWZ

w postępowaniu prowadzonym na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy Pzp pn.:
„Świadczenie kompleksowej całodzienniej usługi żywienia pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Augustowie wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni i bufetu”

Na podstawie art. 284 ust. 3 i ust. 6 oraz art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień (Dz. U. z 2023, poz. 1605 ze zm.) Zamawiający – Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Augustowie, ul. Szpitalna 12, 16-300 Augustów:

1. przekazuje treść zapytań dotyczących Specyfikacji Warunków Zamówienia wraz z udzielonymi odpowiedziami:

PYTANIA Z DNIA 07.10.2024 r.

Pyt.1.

Zamawiający w treści SWZ podał szacunkową ilość żywionych przewidzianą dla okresu realizacji zamówienia. Informacja wskazująca faktyczną ilość żywionych ma znaczenie kluczowe z punktu widzenia kalkulacji cenowej.

Prosimy o dodatkowe precyzyjne informacje w postaci średniej dziennej ilości poszczególnych posiłków w okresie minionych 12 znanych miesięcy, w rozbiciu na poszczególne miesiące, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą.

Jeżeli Zamawiający nie zagradza się na udostępnienie danych wymienionych w poniższej Tabeli prosimy o zagwarantowanie minimalnych ilości osobodni.

Prosimy o uzupełnienie poniższej tabeli :

	KOLEJNE 12 MIESIĘCY ROKU											
	X' 23	XI' 23	XII 23	I 24	II 24	III 24	IV 24	V 24	VI 24	VII 24	VIII 24	IX 24
śniadanie												
II śniadanie												
obiad												
podwieczorek												
kolacja												

Odpowiedź: Zamawiający zobowiązuje się do zakupu min. 60% przedmiotu zamówienia.

Pvt.2.

W Rozdziale 4, ust.3 Zamawiający informuje, że „Wykonawca zapewni wyposażenie pomieszczeń kuchni i bufetu”.

W Rozdziale 5, ust.2 Zamawiający informuje: „Termin rozpoczęcia realizacji zamówienia: z dniem podpisania umowy”.

Bardzo prosimy o wskazanie terminu w jakim wykonawca powinien dokonać wyposażenia kuchni i bufetu w sprzęt i urządzenia technologiczne. Taka operacja nie jest możliwa do przeprowadzenia w ciągu kilku / kilkunastu godzin.

Pozostawienie brzmienia zapisu Rozdziału 5, ust.2 w niezmienionej / nie uzupełnionej formie będzie stanowić naruszenie zasad uczciwej konkurencji opisanej w art.16 Ustawy Pzp, gdyż tylko i wyłącznie obecny wykonawca będzie w stanie rozpocząć wykonywanie zamówienia na zasadach opisanych w SWZ w tak określonym terminie.

Proponujemy dopisać dodatkowy punkt w tym zakresie: „Wykonawca w nieprzekraczalnym okresie dwóch miesięcy od dnia podpisania Umowy zapewni niezbędne wyposażenie pomieszczeń kuchni i bufetu.”

Odpowiedź:

Zamawiający zmienia zapis Rozdziału 5 oraz § 4 projektu umowy w następujący sposób: Termin realizacji zamówienia wynosi 12 miesięcy od dnia rozpoczęcia świadczenia usług, tj. od dnia, przy czym ich rozpoczęcie nastąpi nie później niż od dnia 1 grudnia 2024 r.

Pvt.3.

Prosimy o informacje dot. kuchenek oddziałowych:

- A. / ile jest kuchenek oddziałowych
- B. / na jakich oddziałach zlokalizowane są kuchenki oddziałowe
- C. / jakie konkretnie oddziały obsługuje każda z kuchenek

Odpowiedź:

Ad. A. – 7

Ad. B. Kuchenki zlokalizowane są na Oddziałach: Zakaźnym, Pediatricznym, Wewnętrznym Żeńskim, Wewnętrznym Męskim, Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Chirurgii, Ginekologii.

Ad. C. Wymienione w pkt B.

Ponadto posiłki na Oddział SOR i OIT wydawane są w jednorazowych opakowaniach i dystrybuowane przez personel zamawiającego.

Pvt.4.

Prosimy o przedstawienie pełnej listy sprzętu i wyposażenia, które Zamawiający przekaze wykonawcy.

Odpowiedź:

Zgodnie z treścią SWZ wyposażenie kuchni i bufetu leży po stronie Wykonawcy.

Pvt.5.

Czy Zamawiający dopuszcza, by w przypadku zdarzeń losowych, gdy wykonawca staje przed problemem zapewnienia wymaganej ilości pracowników niezbędnych do wykonania zamówienia, wykonawca mógł czasowo zatrudnić pracowników na umowy cywilnoprawne?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza.

Pvt.6.

Prosimy o potwierdzenie, czy prawidłowo rozumiemy zapisy SWZ w zakresie dotyczącym rozliczeń tytułu realizacji Programu Dobry Posiłek i cena za realizację tego programu w okresie jednego miesiąca (grudnia 2024) powinna być skalkulowana w cenie jednostkowej

usługi świadczonej przez cały okres trwania zamówienia. Innymi słowy, czy będzie / nie będzie (?) dopłaty z tytułu realizacji tego programu w miesiącu grudniu 2024?

Odpowiedź: Okres realizacji Programu „Dobry posiłek w szpitalu” określony został w SWZ. W zmodyfikowanym formularzu ofertowym podana została szacunkowa ilość osobodni do zrealizowania w ramach ww. programu.

Pvt.7.

W Rozdziale 4, ust.16, pkt.1 Zamawiający informuje o wymogu składania jadłospisów oraz zdjęć posiłków „nie później niż w pierwszy poniedziałek do godz. 7:00”.

Prosimy o informację, jakich konkretnie posiłków mają dotyczyć zdjęcia dołączone do jadłospisów nakolejny tydzień.

Odpowiedź:

Wykonawca zobowiązany jest do składania jadłospisów jeden raz w tygodniu. Zdjęcia w wydania posiłku wykonywane są codziennie w trakcie wydania.

Pvt.8.

W Rozdziale 4, ust.16, pkt.2 Zamawiający informuje, że przerwa pomiędzy posiłkami nie powinna być dłuższa niż 12 godzin.

We wzorze umowy na usługę, Par. 3, ust. 2, pkt. 7, Zamawiający wskazuje godziny dostawy posiłków. Różnica pomiędzy godziną dostarczenia kolacji jednego dnia, a śniadaniem dnia kolejnego wynosi: 15,5h.

Z uwagi na fakt, iż posiłki pacjentom wydają pracownicy Zamawiającego, proponujemy wykreślić ten zapis z Rozdziału 4, ust.16, pkt.2

Odpowiedź: Zapis SWZ dotyczący pory dostawy posiłków do kuchenek oddziałowych, a nie godzin wydawania pacjentom.

Pvt.9.

W Rozdziale 11, ust.6, pkt. 6.4 – doświadczenie, Zamawiający nie określił minimalnego okresu realizacji wymaganego doświadczenia, co do którego stawia opisane w tym punkcie wymagania. Czy prawidłowo odczytujemy intencje Zamawiającego i doświadczenie polegające na świadczeniu usługi zbiorowego żywienia w okresie dwóch dni o wartości brutto 300 000 PLN spełnia wymagania warunków udziału?

Odpowiedź: O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy wykażą się doświadczeniem polegającym na zrealizowaniu w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) minimum jednej usługi polegającej na żywieniu zbiorowym osób, o wartości minimum 300 000.00 brutto.

Pvt.10.

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SWZ i w diecie ogólnej – podobnie jak to ma miejsce w innych placówkach medycznych, dieta ta składa się z trzech podstawowych posiłków (śniadania, obiadu, kolacji), chyba że zalecenia lekarza w stosunku do konkretnego pacjenta są inne.

Odpowiedź: W trakcie realizacji programu „Dobry posiłek w szpitalu” Wykonawca zobowiązany będzie do wydania dwóch dodatkowych posiłków w formie drugiego śniadania oraz podwieczorku.

Pvt.11.

We wzorze umowy, Par. 3, ust.2 Zamawiający mówi o tym, że: „Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowania, gotowania i dostarczania gotowych, porcjowanych w jednorazowe naczynia lub w bamerach (zależnie od woli Zamawiającego) posiłków [...].” W innym miejscu SWZ Zamawiający mówi o „systemie termosowy”.

Prosimy o dodatkowe informacje w tej kwestii:

A. / Co Zamawiający rozumie pod pojęciem: „bemar”? czy chodzi o grzewcze wózki bemarowe w których posiłki dostarczane są zbiorczo w pojemnikach GN do kuchenek oddziałowych”.

Odpowiedź: System bemarowy znajduje się na każdym z oddziałów. Transport posiłków na poszczególne oddziały odbywa się w pojemnikach GN lub systemie termosowym.

B. /Co Zamawiający rozumie pod pojęciem: „systemu termosowego”? czy chodzi o pojemniki termoizolacyjne typu: termoport, w których umieszczone są pojemniki jednorazowe z posiłkami?

Odpowiedź: System termosowy ma zagwarantować zachowanie określonej przepisami temperatury podawania posiłku pacjentowi i polega na transporcie ciepłych posiłków z kuchni do punktu odbioru – w termosach.

C. / Skoro posiłki mają być dostarczone do kuchenek oddziałowych w postaci wyporcjowanej dla każdego pacjenta oddzielnie, to jedyną formą (oprócz wdrożenia technologii systemu tacowego) są indywidualne naczynia jednorazowe. Przewóz pojemników jednorazowych w bemarowych wózkach grzewczych jest rozwiązaniem raczej niestosowanym.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga ogólnego porcjowania posiłków, zgodnie z dokonaniem zamówieniem na dany oddział. Porcjowanie i wydawanie posiłków dla poszczególnych pacjentów będzie wykonywane przez personel szpitala.

C./ Prosimy o doprecyzowanie opisu wymogów w zakresie dostarczania posiłków do kuchenek oddziałowych.

Odpowiedź: Zgodnie z odpowiedzią w pkt A-C oraz SWZ. Zamawiający wymaga ogólnego porcjowania posiłków, zgodnie z dokonaniem zamówieniem na dany oddział. Porcjowanie i wydawanie posiłków dla poszczególnych pacjentów będzie wykonywane przez personel szpitala.

Pyt.12.

W treści SWZ Zamawiający poświęca wiele uwagi reżimowi temperaturowemu, któremu podlegają posiłki dostarczane z kuchni. Zakładając z góry, że posiłki mają być dostarczone do kuchenek oddziałowych w naczyniach jednorazowych, należy przyjąć, iż bez względu na rodzaj zbiorczego termoizolacyjnego opakowania zewnętrznego, taka technologia nie będzie w stanie utrzymać należytego reżimu temperaturowego. Aby ten wymóg spełnić należy wyeliminować dostawę posiłków w naczyniach jednorazowych, np. poprzez dostawę posiłków w pojemnikach zbiorczych GN z wykorzystaniem grzewczych wózków bemarowych i zasadą porcjowania posiłku „przy łóżku pacjenta”.

Odpowiedź:

Szczegółowy opis dostarczania posiłków uregulowany został w SWZ. Zamawiający wymaga ogólnego porcjowania posiłków, zgodnie z dokonaniem zamówieniem na dany oddział oraz transportowania systemem termosowym gwarantującym zachowanie określonej przepisami temperatury podawania posiłku pacjentowi. Oznacza to transport ciepłych posiłków z kuchni do punktu odbioru – w termosach. Porcjowanie i wydawanie posiłków dla poszczególnych pacjentów będzie wykonywane przez personel szpitala.

Pvt.13.

W treści SWZ Zamawiający informuje o zasadzie wykonywania badań mikrobiologicznych oraz badań wody co najmniej 2 razy w ciągu roku oraz dodatkowo na każde wezwanie Zamawiającego. W przetargach na żywienie szpitalne na ogół przyjęte jest, że w/w badania dokonuje się raz do roku. Powyższe spowodowane jest dodatkowymi kosztami wynikającymi w każdego kolejnego badania, co znajduje przełożenie na cenę jednostkową posiłku.

Również w odniesieniu do zapisu mówiącego o badaniach na wezwanie Zamawiającego, prosimy o dopisanie: „[...] w uzasadnionej sytuacji.”

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

Pvt.14.

W treści SWZ Zamawiający informuje o tym, że: w dniu zawarcia umowy należy przedstawić zawarte pracownikami umowy o pracę.

Wykonawca nie może zawrzeć umów o pracę z pracownikami, nie mając do tego podstaw prawnych tj. umowy na wykonanie usługi zawartej z Zamawiającym.

Przed zawarciem umowy z pracownikiem, pracodawca (wykonawca) musi skierować pracownika na badania do lekarza medycyny pracy, co niestety również zabiera nieco czasu – przykładowo w Suwałkach kolejki do lekarza medycyny pracy wynoszą nawet do 3 tygodni.

W przypadku wykonawcy usługi, podstawą do skierowania pracowników na badania medycyny pracy jest podpisana umowa na świadczenie usługi żywienia pacjentów szpitala.

Warto pamiętać, że sam akt zawarcia umowy o pracę z pracownikiem poprzedza dostarczenie przez pracownika właściwych dokumentów, w tym również świadectwa pracy. Z doświadczenia wiemy, że ten proces nie rzadko się przedłuża. Dopiero mając komplet dokumentów z aktualnymi badaniami lekarskim możemy z pracownikiem zawrzeć umowy o pracę.

Z powyższego wyraźnie widać, że wyłącznie obecny wykonawca jest w stanie spełnić wyżej opisy wymóg SWZ. Pozostawienie brzmienia tego zapisu w niezmienionej formie będzie stanowić naruszenie zasad uczciwej konkurencji opisanej w art.16 Ustawy Pzp.

Proponujemy zapis, mówiący o wymogu przedłożenia Zamawiającemu aktualnych umów o pracę zawartych z pracownikami świadczącymi usługę nie później niż w ciągu 30 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi.

Odpowiedź: Zgodnie z odpowiedzią udzieloną w pytaniu nr 2. Zmiana terminu realizacji zamówienia zapewni potencjalnemu Wykonawcy czas, niezbędny do dostosowania potrzeb organizacyjnych w sprawie wykonania zamówienia.

Pvt.15.

W treści SWZ Zamawiający informuje o wymogu przedłożenia polisy na nieruchomości kuchni i bufetu w zakresie m.in. pożaru, etc ... najpóźniej w dniu zawarcia umowy.

Nie mając zawartej Umowy z Zamawiającym, trudno wykonawcy zawierać Umowę ubezpieczenia na nieruchomości, co do której wykonawcy nie przysługują żadne prawa.

Proponujemy zapis, mówiący o wymogu przedłożenia Zamawiającemu zawartej umowy ubezpieczenia na dzierżawioną nieruchomość nie później niż w ciągu 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi.

Odpowiedź: Zgodnie z odpowiedzią udzieloną w pytaniu nr 2. Zmiana terminu realizacji zamówienia zapewni potencjalnemu Wykonawcy czas, niezbędny do dostosowania potrzeb organizacyjnych w sprawie wykonania zamówienia.

Pvt.16.

W treści SIWZ nie ma mowy o konieczności przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23¹

Kodeksu Pracy.

W przypadku, gdyby się okazało, że jednak takie przejęcie z mocy prawa będzie ciążyło na

Wykonawcy, to obowiązkiem Zamawiającego jest dołożenie najwyższej staranności, by nowy Wykonawca posiadał maksymalnie pełną wiedzę na temat wszystkich elementów kosztowych mających wpływ na cenę. Zaniechanie tych czynności przez Zamawiającego, należałoby traktować jako zaniechanie celowe z jego strony, noszące znamiona braku najwyższej staranności w zakresie opisu przedmiotu zamówienia, który ciąży na Zamawiającym z mocy prawa. Takie zobowiązanie jest szczególnie istotne w przypadku kluczowych elementów kosztotwórczych, a takimi są koszty personale w przypadku usług żywieniowych - sięgające nawet 30-40% kosztów realizacji całego zamówienia.

Zaniechanie Zamawianego w w/w zakresie uznać należałoby za rażące zaniechanie ze jego strony, prowadzące do naruszenia zasady równego traktowania wykonawców i uczciwej konkurencji wyrażonej w art. 16, ust.1 Pzp. Konsekwencją naruszenia w/w przepisów Pzp może być zarzut dokonania przez Zamawiającego opisu przedmiotu zamówienia w sposób, który utrudnia uczciwą konkurencję.

W świetle powyższego prosimy Zamawiającego o uzyskanie od obecnego wykonawcy i przekazanie oferentom wszystkich kluczowych informacji, które pozwolą na prawidłową kalkulację ceny usługi w przypadku zaistnienia konieczności przejścia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy.

Prosimy Zamawiającego o dołożenie najwyższej staranności i przekazanie dodatkowych informacji, których Wykonawca nie jest w stanie uzyskać w inny sposób:

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- b) Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?
- c) Lista stanowisk do przejścia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagradzania oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- d) Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- e) Daty urodzenia osób przeznaczonych do przejścia. Czy wśród osób do przejścia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?
- f) Nie Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 30 września 2024 r
- g) Kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, Wynagradzania oraz Funduszu Świadczeń Socjalnych
- h) Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejścia
- i) Zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30dni wśród osób do przejścia
- j) Informacji czy wśród osób do przejścia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniuniepełnosprawności?
- k) Rodzaj umów o pracę przejmowanych osób: terminowe, bezterminowe
- l) Dla umów terminowych proszę podać daty graniczne
- m) informacje czy jakiegokolwiek osoby są okresie ochronnym lub wejdą do niego w okresienajbliższych 12 miesięcy (kiedy konkretnie)?
- n) Czy pracownicy objęci są układem zbiorowym

Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.

Odpowiedź: W przypadku realizacji przedmiotowego zamówienia nie ma zastosowania art. 23¹ Kodeksu pracy.

Pvt.17.

W treści Umowy dzierżawy – Par.3 Zamawiający przedstawia zasady rozliczania kosztów mediów. Prosimy o informacje dodatkowe:

Czy kwoty podane w Par.3, ust.7, pkt.3, ppkt. 1-7 są pełnymi wartościami miesięcznymi odpowiadającymi wszystkim kosztom z tytułu wykorzystania poszczególnych mediów? Czy do tych kwot należy doliczyć jakiegokolwiek kwoty dodatkowe? Jeżeli tak: to jakie?, z jakiego tytułu? i w jakich wysokościach?

Odpowiedź: Podane w §3 ust.7, pkt.3, ppkt. 1-7 są wartościami miesięcznymi, bez ponoszenia dodatkowych kosztów.

Pvt.18.

Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów energii elektrycznej za okres ostatnich 6 miesięcy.

Odpowiedź: Średni miesięczny koszt energii elektrycznej wynosi ok. 2 000,00 zł /miesięcznie.

Pvt.19.

Prosimy o informację czy ryczałt za c.o. jest płatny comiesięcznie przez okres 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.

Odpowiedź: Ryczałt c.o. płatny jest comiesięcznie w okresie obowiązywania umowy.

Pvt.20.

Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

- A. / proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.
- B. / Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.
- C. / Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?
- D. / Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

Odpowiedź: Wentylacja mechaniczna w kuchni jest sprawna.

Pvt. 21.

Prosimy o informację dot. przeglądu kominiarskiego:

- A. / kiedy był wykonywany ostatni przegląd kominiarski?
- B. / czy dostępny jest protokół z tego przeglądu?
- C. / jeżeli taki przegląd nie był ostatnio wykonywany, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona go przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odpowiedź: Brak podstaw do przeprowadzenia przeglądu kominiarskiego.

Pvt. 22.

Prosimy o informację dot. aktualnych badań wody :

- A. / czy Zamawiający posiada aktualne badania wody ?
- B. / jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona takie badania przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający posiada aktualne badania wody.

Pvt. 23.

Czy Zamawiający posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony ppoż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych? Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający udostępni te pomiary wybranemu w przetargu wykonawcy.

Odpowiedź: : Zamawiający posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony ppoż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych

Pvt.24.

Czy kuchnia wyposażona jest w sprawny separator tłuszczu? Jeżeli separator jest niesprawny, to proszę określić na czym polega jego niesprawność.

Odpowiedź: Pomieszczenia kuchni nie są wyposażone w separator tłuszczu.

Pvt. 25.

Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż ?

Odpowiedź: Tak.

Pvt. 26.

Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.

Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o udostępnienie kopii w/w nakazów, w tym protokołów Sanepidu wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

Odpowiedź: Brak nakazów wykonawczych.

Pvt. 27.

Prosimy o informacje, kiedy była przeprowadzana ostatnia kontrola ze strony Sanepidu.

Odpowiedź: Ostatnia kontrola w zakresie dotyczącym kuchenek oddziałowych, przeprowadzona była przez Powiatową Stację Sanitarno -Epidemiologiczną w miesiącu czerwcu 2024 r.

Pvt. 28.

Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeżeli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Brak dodatkowych kosztów.

Pvt. 29.

Prosimy o informacje, kiedy było wykonane ostatnie malowanie zaplecza kuchennego.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada wiedzy w powyższym zakresie.

Pvt. 30.

Prosimy o przedstawienie protokołów z pomiarów elektrycznych w tym pomiarów elektrycznych pomieszczeń „mokrych” z ostatniego roku.

Odpowiedź: Zamawiający udostępnia dostęp do protokołów na miejscu, w siedzibie Zamawiającego.

Pvt.31.

Prosimy o informacje, czy Zamawiający planuje w okresie trwania zamówień jakikolwiek wyłączenia, remonty lub zamknięcia oddziałów, skutkujące czasowym lub docelowym zmniejszeniem ilości żywionych pacjentów?

Jeżeli tak, to prosimy o podania szczegółowych informacji dot. w/w opisanej sytuacji, łącznie z informacją nt. zmniejszonej ilości pacjentów.

Odpowiedź: Nie jest planowane.

Pvt.32.

W Umowie dzierżawy, Par.3, ust.7, pkt.3), ppdkt.4, Zamawiający wymienił kilka urządzeń: 5 kotłów warzelnych, 1 obieraczkę do ziemniaków.

- A. / Czy Zamawiający przekaze te urządzenia nowemu wykonawcy?
- B. / Czy wszystkie te urządzenia są sprawne
- C. / Czy poza wymienionymi urządzeniami, Zamawiający planuje przekazanie wykonawcy jakichkolwiek innych?

Odpowiedź: Zamawiający nie jest właścicielem wskazanych urządzeń.

Pvt.33.

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zapewni nieodpłatnie szatnię oraz dostęp do sanitariatów pracownikom Wykonawcy, zgodnie z aktualnymi wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi oraz czy Zamawiający udostępni szafki ubraniowe (BHP) dla tych pracowników.

Odpowiedź: Szatnie i sanitariaty znajdują się na terenie dzierżawionych pomieszczeń kuchni.

Pvt. 34.

Prosimy o informacje czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odpowiedź: Tak posiada.

Pvt. 35.

Prosimy o informacje czy na terenie zaplecza jest pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne? Jeżeli go nie ma, to prosimy o informację, w jaki sposób były w przeszłości oraz mają być w przyszłości składowane te odpady.

Odpowiedź: Tak.

Pvt. 36.

Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

Odpowiedź: Tak, jest sprawna.

Pvt. 37.

Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

- A. / proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.
- B. / Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.
- C. / Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?
- D. / Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

Odpowiedź: Tak, jest sprawna.

PYTANIA Z DNIA 08.10.2024 r.

Pvt. 38.

W treści OPZ – Rozdział 4 SWZ Zamawiający z jednej strony określa, że „jadłospis musi zawierać co najmniej informację o dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli”, natomiast w innym miejscu

Zamawiający informacje iż jadłospis dekadowy ma zawierać wartość energetyczną i odżywczą (zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów).

Czy Zamawiający potwierdza, że jadłospis ma zawierać wyłącznie informacje o wartości kalorycznej, zawartości białka, tłuszczów i węglowodanów?

Odpowiedź: Jadłospis ma zawierać informacje o wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli.

Pvt. 39.

W treści OPZ – Rozdział 4 SWZ, ust.16 Zamawiający wymaga opracowania jadłospisów na co najmniej 7 dni, a także przesłanie w formie elektronicznej wraz ze zdjęciami na adres mailowy. Natomiast załącznik 2 do SWZ projekt umowy paragraf 3 punkt 16 zawiera informację, iż wykonawca przygotowuje jadłospis dekadowy (10 dniowy).

Prosimy o potwierdzenie, że wykonawca może sporządzić jadłospis składający się z dwóch na przemian występujących dekad, gdzie każda dekada będzie się składać się z 7 dni (tydzień I / 7 dni oraz tydzień II / 7 dni – na przemian).

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pvt. 40.

Czy Zamawiający potwierdza konieczność przesyłania zdjęć posiłków wraz z jadłospisem na adres mailowy posiłków po zakończeniu programu pilotażowego w grudniu 2024 roku?

Odpowiedź: Zamawiający nie potwierdza.

Pvt. 41.

W treści umowy – OPZ, Par.3 pkt.18 określono ogólne wymagania dotyczące zawartości jadłospisów, w tym m.in. wystąpienie 5 razy w dekadzie mięsa 100 g, raz w dekadzie fileta rybnego bez ości 100g, oraz dania bezmięsnego 3 razy w dekadzie. Łącznie określono różnorodność asortymentu dania obiadowego dla 9 dni w dekadzie.

Prosimy o doprecyzowanie jaki rodzaj posiłku ma być serwowany dnia 10 dekady.

Odpowiedź: Zawartość jadłospisów: wystąpienie 6 razy w dekadzie mięsa 100 g, raz w dekadzie fileta rybnego bez ości 100g, oraz dania bezmięsnego 3 razy w dekadzie.

Pvt. 42.

W treści umowy, Par. 3 ust. 28 „Dzienne żywienie chorych w diecie cukrzycowej składać się będzie z 5 posiłków.” Prosimy o sprecyzowanie czy dieta podstawowa oraz łatwostrawna ma być dietą 3 posiłkową czy również 5 posiłkowa po zakończeniu programu pilotażowego?

Odpowiedź: Dieta podstawowa oraz łatwostrawna ma być dietą 3 posiłkową.

Pvt. 43.

Prosimy doprecyzować, czy Zamawiający wymaga serwowania na kolację kawy zbożowej czy kawy zbożowej na mleku?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga serwowania kawy zbożowej na wodzie.

Pvt. 44.

Załącznik nr 5 DO SWZ zawiera nomenklaturę diet szpitalnych (łącznie 14 diet). Prosimy o doprecyzowanie jakie diety ma zawierać codzienny jadłospis przekazywany Zamawiającemu? Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby jadłospis zawierał obecnie ujęte 3 diety: podstawową, łatwostrawną, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby jadłospis zawierał obecnie ujęte 3 diety: podstawową, łatwostrawną, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz dietę dzieci małych.

Pyt. 45.

Zamawiający określa wędliny podawane do śniadania lub kolacji jako „wysokogatunkowe” w ilości 50 g. Prosimy o jednoznaczne podanie wartości procentowych w odniesieniu do dopuszczalnej zawartości tłuszczu w wędlinach i wyrobach mięsnych. Sformułowanie wysokogatunkowe jest sformulowaniem subiektywnym i może spowodować spór w odniesieniu do klasyfikacji serwowanych wędlin.

Odpowiedź: Dopuszczalna zawartość tłuszczu w wędlinach i wyrobach mięsnych – nie więcej niż 30%.

Pyt. 46.

Czy Zamawiający potwierdza konieczność serwowania wyłącznie masła o zawartości tłuszczu 82 %? Czy zamawiający dopuszcza serwowanie miksu tłuszczowego?

Czy masło 82 % tł. ma być serwowane we wszystkich dietach?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza serwowania miksu tłuszczowego. Masło 82% ma być serwowane w diecie ogólnej oraz w diecie łatwo przyswajalnej węglowodany.

Pyt. 47.

W treści umowy, Par. 3 ust. 18 Zamawiający określa przetwory owocowe, niesłodzone (dżemy jednorazowe, miód). Czy Zamawiający wymaga wyłącznie asortymentu w opakowaniach jednorazowych czy dopuszcza porcjowanie dżemów?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Pyt. 48.

W treści umowy, Par. 3 ust. 18 Zamawiający opisuje wymogi w odniesieniu do napojów (kawa zbożowa, herbata, kompot) przyrządzane z naturalnych składników. Czy Zamawiający dopuszcza przygotowywanie napojów na bazie naturalnego suszu owocowego?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

Pyt. 49.

W treści umowy, Par. 3 ust. 19 Zamawiający precyzuje informacje nt. przygotowywanie napojów niesłodzonych i konieczności przekazywania każdorazowo cukru w ilości min. 45 g na osobę.

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo interpretujemy: 45 gram cukru na osobę na dobę, w każdej z diet z wyłączeniem diety łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

PYTANIA Z DNIA 10.10.2024 r.

1. Wnosimy o wprowadzenie obligatoryjnego wymogu odbycia wizji lokalnej przez wszystkich wykonawców biorących udział w postępowaniu, tak aby w kolejnych etapach przyszły Wykonawca nie miał możliwość nie podpisania umowy ze względu na brak zapoznania się z przedmiotem zamówienia i realizacją. Wnosimy zatem o wprowadzenie następującego zapisu: Zgodnie z art. 131 ust. 2 pkt 1 Pzp, Zamawiający wymaga dokonania szczególnej wizji lokalnej siedziby Zamawiającego, będącej miejscem wykonywania usługi objętej zamówieniem, celem uzyskania wszystkich informacji koniecznych do przygotowania oferty oraz zawarcia umowy. Każdy z Wykonawców ponosi pełną odpowiedzialność za skutki braku lub mylnego rozpoznania warunków realizacji zamówienia i stanu miejsca wykonywania usługi. Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 18 ustawy Pzp, oferta złożona bez odbycia wizji lokalnej zostanie odrzucona. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o przeprowadzeniu wizji lokalnej.

Odpowiedź: Zamawiający zaleca, nie wymaga przeprowadzenia wizji lokalnej. W celu zapoznania się z przedmiotem umowy, Wykonawca może umówić na przeprowadzenie wizji lokalnej, w dni powszednie od poniedziałku do piątku, w godz. 8.00-14.00 pod nr tel. 87 644 4261.

2. W SWZ w Rozdziale 14 ust. 2 pkt. 2 Zamawiający określił pozacenowe kryterium oceny ofert jako doświadczenie wykonawcy. Punkty za to kryterium będą przyznawane jeżeli Wykonawca należycie zrealizował lub realizuje usługi polegające na kompleksowym całodziennym żywieniu osób - żywieniu zbiorowym, o wartości minimum 300 000,00 zł.

W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie, że usługa ma polegać na kompleksowym całodziennym żywieniu osób, czyli pacjentów placówek służby zdrowia. Podkreślenia wymaga fakt, iż usługa żywienia dotyczy pacjentów szpitala i wykonawca wyłoniony w postępowaniu powinien mieć doświadczenie w tym zakresie. Zapewni to Zamawiającemu gwarancję właściwie zrealizowanej usługi.

Odpowiedź: Tak, usługa polega na kompleksowym całodziennym żywieniu osób. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy wykażą się doświadczeniem polegającym na zrealizowaniu w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) minimum jednej usługi polegającej na żywieniu zbiorowym osób, o wartości minimum 300 000.00 brutto.

3. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że przez usługę polegającą na żywieniu zbiorowym osób należy rozumieć trzy odrębne umowy o wartości minimum 300 000,00 zł brutto każda?

Czy na potwierdzenie powyższego kryterium oceny ofert do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć Załącznik nr 9 wraz z dowodami należytych dowodami?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ Zamawiający przyzna punkty za kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”. Dokumenty na potwierdzenie spełniania warunków, składane są w odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego.

4. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Orientacyjna wartość zamówienia podana jest w Planie postępowań na rok 2024, która wynosi 726 915,00 zł.

5. 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 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 wymaga kary umownej w podanej wysokości.

6. 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 z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający w § 13 projektu umowy szczegółowo określił wymogi dotyczące zatrudnienia osób na umowę o pracę.

7. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

Odpowiedź: Zamawiający w § 13 projektu umowy szczegółowo określił wymogi dotyczące zatrudnienia osób na umowę o pracę.

8. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Nie przewiduje.

9. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Cena oferty wybranego Wykonawcy nie podlega negocjacji.

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

Odpowiedź: Tak, jeżeli sytuacje takie nie będą miały powtarzalnego, nagminnego charakteru.

11. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

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 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.

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: Zmiany do umowy szczegółowo uregulowane zostały w § 10 projektu umowy, który uwzględnia także zmianę kosztów związanych z realizacją zamówienia.

12. Prosimy o potwierdzenie, że *Cena brutto zł* oferty stanowi sumę tabel 1 i 2: śniadanie/obiad/kolacja oraz „Dobry posiłek w szpitalu”.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

13. Prosimy o potwierdzenie, że wykonawca kalkulując ofertę powinien przyjąć cenę osobodnia podzieloną procentowo. Tzn. każdy posiłek stanowi oddzielny procentowy podział osobodnia zgodnie z poniższym:

- śniadanie – 30%,
- obiad – 50%,
- kolacja -20%

Odpowiedź: W cenie oferty Wykonawca powinien uwzględnić wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

14. W § 8 ust. 1. Pkt 1) załącznika nr 2 do SWZ – Projekt umowy Zamawiający zastrzegł następujące postanowienie umowne: „Łączna wysokość kar pieniężnych nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w §2 ust. 1”.

Należy zauważyć, że naliczanie pojedynczych kar umownych, o których mowa w § 8 projektowanych postanowień umowy może prowadzić do naliczenia łącznej wysokości kar umownych w sposób rażąco wygórowany. Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje bowiem 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). Łączna wysokość kar umownych zastrzeżona przez Zamawiającego pozwoli mu nie tylko na pokrycie ewentualnej szkody, ale przede wszystkim na sfinansowanie znacznej części zamówienia przez wykonawcę, a tym samym na wzbogacenie Zamawiającego. Fakt, że kara umowna pełni funkcję dyscyplinującą, nie może prowadzić do nadmiernego wzbogacenia Zamawiającego. Kara umowna pełni w pierwszej kolejności funkcję odszkodowawczą (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 4 grudnia 2014 r., I ACa 793/14 oraz wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 23 września 2014 r., I ACa 343/14). Podstawą przyjęcia w umowie określonych, co do wysokości kar umownych na wypadek nienależytego wykonania zobowiązania jest zawsze pewna kalkulacja przyszłej, hipotetycznej szkody, jaką poniesie strona w związku z nienależytym wykonaniem zobowiązania (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Łodzi z dnia 27 listopada 2014 r., I ACa 773/14).

Prosimy o zmianę 1. W § 8 ust. 5 załącznika nr 2 do SWZ – Projekt umowy przez zastąpienie wskazania „40%” na wskazanie „10%”

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z ubiegłego roku. Szpital nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wylapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwacje, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyraźne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

15. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do załącznika nr 2 do SWZ – Projekt umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia.

Proponujemy wprowadzenie do § 12 ust. 10 o następującej treści: *„Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.”* Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania.

Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Zamawiający w ciągu miesiąca zdąży rozpiścić nowe postępowanie przetargowe.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

16. Brak określenia w projektowanych postanowieniach umownych wymogu zobowiązującego Wykonawcę do wykazania, że nie mógł on zapobiec zmianie cen materiałów lub kosztów, podczas, gdy podstawą do obliczenia zmiany wynagrodzenia powinien być sam fakt zmiany wybranego przez Zamawiającego wskaźnika GUS, co stanowi o naruszeniu zasady równowagi stron, i w konsekwencji należy uznać takie zastrzeżenie za przekraczające swobodę kontraktową przez obejście przepisu art. 439 ust. 2 pkt 1 i 3 Pzp

art. 439 ust. 2 pkt 1 i 3 Pzp. w zw. z art. 16 pkt 1 i 3 Pzp w zw. z art. 353¹ ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny, poprzez określenie w projektowanych postanowieniach umownych minimalnego poziomu zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia uprawniającego do żądania zmiany wynagrodzenia w sposób iluzoryczny, naruszający zasadę równowagi stron, który sprawia, że nie będzie on miał praktycznego zastosowania i w konsekwencji należy uznać takie zastrzeżenie za przekraczające swobodę kontraktową przez obejście przepisu art. 439 ust. 2 pkt 1 i 3 Pzp;

Wnosimy o wprowadzenie waloryzacyjne do projektu umowy z uwzględnieniem minimalnego świadczenia stron na poziomie 80%.

Odpowiedź: Zmiany do umowy, w tym waloryzację wynagrodzenia uregulowane zostały w Załączniku nr 2 do SWZ – projekt umowy.

17. Prosimy o potwierdzenie, iż postępowanie 20/ZP/204 dotyczy realizacji umowy w okresie od rozstrzygnięcia postępowania przez 12 mc .

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

18. Z uwagi na planowany czas trwania umowy prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zakłada, iż kalkulacja ofertowa powinna być przygotowana w oparciu o dostępne informacje na temat aktualnie obowiązującej stawki minimalnego wynagrodzenia za pracę tj. od 1 lipca 2024r do 31.12.2024r ponieważ umowa winna być zawarta na okres : listopad i grudzień 2024 r (aktualna umowa kończy się z dniem 31.10.2024r) oraz odpowiednio na kolejne miesiące w roku 2025r, w których nastąpi zwiększenie kosztów związanych z pracą zatrudnionych osób do realizacji usługi .

Odpowiedź: Kalkulacja ceny oferty leży po stronie Wykonawcy i powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia. Wykonawca znając poziom płacy minimalnej w roku 2025, powinien uwzględnić to w cenie oferty.

19. Prosimy o potwierdzenie, iż na bazie zapisów SWZ Zamawiający przewiduje zmianę stawki za żywienie związanej ze zmianą kosztów pracy od 1 stycznia 2025r zgodnie z przepisami rozporządzenia, gdzie minimalne wynagrodzenie za pracę od 1 stycznia 2025 r. zgodnie z publikacją wyniesie **4666 zł** (co automatycznie wiąże się z koniecznością zmiany ceny od 1 stycznia 2025 r) .

Odpowiedź: Zmiany do umowy szczegółowo uregulowane zostały w § 10 projektu umowy.

20.

21. Umowa zawarta będzie w okresie obowiązywania dwóch różnych wysokości minimalnego wynagrodzenia i brak możliwości zmiany ceny (wzrostu) od stycznia 2025 r będzie tożsame z koniecznością ponadnormatywnego sposobu kalkulowania kosztu realizacji umowy w pierwszym okresie jej obowiązywania .

22. Prosimy o jednoznaczne określenie czy Zamawiający wyrazi zgodę na zmianę ceny od dnia 1 stycznia 2025 r w związku ze wzrostem minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej

Odpowiedź: Kalkulacja ceny oferty leży po stronie Wykonawcy i powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia. Wykonawca znając poziom płacy minimalnej w roku 2025, powinien uwzględnić to w cenie oferty.

23. Pytanie 4

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

25. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie 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.

Odpowiedź: Zmiany do umowy szczegółowo uregulowane zostały w § 10 projektu umowy.

26. 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: Zmiany do umowy szczegółowo uregulowane zostały w § 10 projektu umowy.

27. Czy szpital przystąpił do programu Dobry Posiłek w Szpitalu i czy w związku z tym obecny Wykonawca realizuje dostawy związane z podniesieniem jakości żywienia dla Pacjentów w, jeśli tak to, ile wynosi cena za posiłek nocny w ramach uruchomionego programu.

Odpowiedź: Tak, zgodnie z SWZ. Z tytułu realizacji programu „Dobry posiłek w szpitalu” – ustalono dodatkowe wynagrodzenie w wysokości 11,75 zł brutto - do osobodnia.

28. Prosimy o podanie liczby żywionych za ostatni rok w podziale na miesiące.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	IX 2023	X 2023	XI 2023	XII 2023	I 2024	II 2024	III 2024	IV 2024	V 2024	VI 2024	VII 2024	VIII 2024	razem
Śniadanie													0
II śniadanie													0
Obiad													0
Podwieczorek													0
Kolacja													0

Odpowiedź: Zgodnie z odpowiedzią udzieloną na pytanie nr 1 z dnia 07.10.2024 r.

29. Czy Zamawiający weźmie na siebie koszty w zakresie utylizacji odpadów powstałych po konsumpcji II kolacji?

Odpowiedź: Zgodnie z projektem umowy dzierżawy : W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi także odbiór, gromadzenie i zagospodarowanie resztek i odpadów pokonsumpcyjnych.

30. W związku z dynamicznym wzrostem inflacji, w dobie najwyższych od dziesięcioleci wzrostów inflacji (Komunikat z dnia 13 stycznia 2023 Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego ogłosił, iż średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w 2022 r. w stosunku do 2021 r. wyniósł 114, 4 (wzrost cen o 14,4 %) zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. (Nie ma jeszcze komunikatu o wysokości średnioroczного wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za rok 2023 w stosunku do roku 2022.).

Odpowiedź: Zmiany do umowy szczegółowo uregulowane zostały w § 10 projektu umowy.

31. Zapisy w projekcie umowy zawarte w &7 Umowy są nie akceptowalne z punktu widzenia Zamawiającego. Zapis dający prawo ubiegania się o zmianę ceny w sytuacji wzrostu cen powyżej 50% w stosunku do cen lub kosztów obowiązujących w dniu zawarcia umowy jest zapisem fikcyjnym. Zapis taki może spowodować, iż na etapie kalkulacji Wykonawcy przyjmą,

iż w obecnej sytuacji na etapie przygotowywania oferty należy założyć istotny margines wzrostu cen, który de facto przyczyni się do nadmiarowej ceny w okresie trwania umowy z uwagi na brak możliwości jej zmiany w sytuacji wzrostu cen spowodowanego sytuacją rynkową (wzrost cen surowców i materiałów oraz mediów niezbędnych do realizacji umowy).
Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ w przypadku zmiany poziomu cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia wynoszącą co najmniej 10% w stosunku do pierwotnych cen z dnia otwarcia ofert (w postępowaniu przetargowym).

32. Ponadto ograniczenie tej wartości do maksymalnie 1 % wartości pierwotnego wynagrodzenia tylko potwierdza, iż Zamawiający nie zakłada partnerskiego podejścia do ewentualnych negocjacji i zakłada brak akceptacji na zmianę ceny w trakcie obowiązywania umowy .
33. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów, w szczególności wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalone na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym”.
34. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie 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 świadczonych usług, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego.
35. 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: Zgodnie z treścią SWZ w przypadku zmiany poziomu cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia wynoszącą co najmniej 10% w stosunku do pierwotnych cen z dnia otwarcia ofert (w postępowaniu przetargowym),

36. Czy Zamawiający wymaga stałej obecności dietetyka w siedzibie Zamawiającego?
Odpowiedź: Zamawiający wymaga.
37. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia bezpłatnego zdalnego systemu zamawiania posiłków?
Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza
38. Czy Zamawiający wraz z dzierżawą pomieszczeń udostępni sprzęt ? jeśli tak to jaki, w jakich ilościach. Proszę o podanie wysokości opłat.
Odpowiedź: Zamawiający nie udostępni.
39. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość produkcji posiłków dla odbiorców zewnętrznych, jeśli tak to na jakich warunkach?
Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza
40. Proszę o doprecyzowanie par 3 z projektu umowy pkt 1 podp. 2. Wykonawca na etapie kalkulowania ceny musi wiedzieć czy posiłki będą dostarczane na oddziały w systemie bimarowym czy w opakowaniach jednostkowych jednorazowych.
Odpowiedź: Zamawiający wymaga dostarczania posiłków w zależności od potrzeb, zarówno w naczyniach jednorazowych jak i w bemarkach

41. Czy Zamawiający wskaże Wykonawcy miejsce do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami czy Wykonawca będzie musiał wyodrębnić je z pomieszczeń dzierżawionych od Zamawiającego?
Odpowiedź: W dzierżawionych przez wykonawcę pomieszczeniach znajduje się wyodrębnione pomieszczenie do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
42. Proszę o potwierdzenie że Wykonawca jest zobowiązany co codziennego odbioru z poszczególnych oddziałów zapotrzebowania na posiłki? Jeśli tak to w jakiej formie-papierowej czy elektronicznej?
Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza. Obecnie w formie papierowej.
43. Zamawiający wskazał godziny dostarczania posiłków na oddziały szpitalne i możliwość korygowania stanów pacjentów, proszę wobec tego o podanie godzin do których Zamawiający będzie robił korekty. Podanie zapisu „...z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym...”nie wskazuje Wykonawcy konkretnej godziny, a Wykonawca musi mieć czas na przygotowanie posiłków.
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.
44. Wykonawca prosi o wprowadzenie zapisu, ze kontrole będą odbywały się w obecności Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej.
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.
45. Czy w przypadku naprawienia stwierdzonych nieprawidłowości/braków/uchybień Zamawiający odstąpi od nałożenia kar?
Odpowiedź: Zamawiający odstąpi.
46. Czy Zamawiający określa godziny otwarcia bufetu czy pozostaje to w gestii Wykonawcy
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ
47. Proszę o podanie przydziału mocy dostępnej w pomieszczeniach przeznaczonych do dzierżawy?
Odpowiedź: Przydział uzależniona będzie od eksploatowanych przez Wykonawcę urządzeń. Rozliczenia odbywają się na podstawie wskazań licznika.
48. Czy pomieszczenia dzierżawione są usytuowane na jednym poziomie? Jeśli nie, czy Wykonawca będzie miał do dyspozycji windę i kto będzie odpowiadał za jej serwis?
Odpowiedź: Dzierżawione pomieszczenia nie znajdują się na jednym poziomie. Wykonawca nie będzie miał do dyspozycji windy
49. Prosimy o doprecyzowanie systemu dostarczania posiłków na oddziały szpitalne? Prosimy o dokładne opisanie procesu - jak wygląda w chwili obecnej .
Odpowiedź: Sposób i metoda dostarczania posiłków szczegółowo opisana została w projekcie umowy – Załącznik nr 2 do SWZ
50. Proszę o informację czy do dzierżawionych pomieszczeń kuchni przynależny jest osadnik tłuszczowy?
Odpowiedź: Dzierżawione pomieszczenia nie są wyposażone w osadnik tłuszczowy
51. Jeśli tak to po czyjej stronie jest jego opróżnianie?
Odpowiedź: Nie dotyczy.
52. Proszę o podanie wysokości opłat za poszczególne media z okresu ostatnich 12 miesięcy dostępne dla Wykonawcy w ramach umowy dzierżawy pomieszczeń.
Odpowiedź: Wysokość opłat szczegółowo określona została w Załączniku 2a do SWZ.

53. Czy w ostatnim protokole PSS były zalecenia dotyczące stanu technicznego lub inne uwagi związane z koniecznością wykonania prac po stronie wykonawcy .

Odpowiedź: Nie

54. Proszę o udostępnienie ostatnich przeglądów technicznych dzierżawionych pomieszczeń przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Dokumentacja z przeprowadzonych przeglądów technicznych dostępna jest do wglądu w siedzibie zamawiającego

55. Proszę o potwierdzenie ze wszystkie istniejące instalacje są sprawne lub o podanie informacji na temat konieczności wykonania prac modernizacyjnych, jeśli tak to w jakim zakresie

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza

56. Wykonawca prosi o wskazanie jaka jest ilość obecnie zatrudnionych osób bezpośrednio w kuchni a jaka jest ilość zatrudnionych do dystrybucji posiłków?

Odpowiedź: Zamawiający nie jest pracodawcą osób zatrudnionych w kuchni.

57. W związku z opisem przedmiotu zamówienia i kwestią prowadzenia bufetu prosimy o wskazanie informacji co do obsługi bufetu – ile średnio dziennie

Odpowiedź: Zamawiający wymaga prowadzenia bufetu w dni powszednie co najmniej przez 6 godzin dziennie w godz. 8.00-14.00.

58. Czy sprzęt stanowiący wyposażenie kuchni i bufetu jest własnością Zamawiającego , czy też obecnie świadczącego usługi wykonawcy.

Prosimy o dołączenie wykazu takiego sprzętu z data produkcji/numerem inwentarza

Odpowiedź: Zamawiający nie jest właścicielem wyposażenia kuchni i bufetu.

59. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 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 wyraża zgodę.

60. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet nefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby jadłospis zawierał obecnie ujęte 3 diety: podstawową, łatwostrawną, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz dietę dzieci małych.

61. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywnienia w szpitalu oraz osób

pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków 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 wyraża zgodę.

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

Odpowiedź: Tak.

63. 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: Tak.

64. 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: Maksymalnie 5%.

65. Wykonawca prosi o sprecyzowanie, czy Zamawiający przewiduje jadłospis 3 posiłkowy (tj. śniadanie, obiad, kolację) dla każdej z diet opartych na diecie podstawowej oraz łatwostrawnej, z wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, która przewiduje 5 posiłków (tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek oraz kolację).

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

66. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w paragrafie 3., pkt. 1., ppkt. 25. Umowy zapisu określającego dni świąteczne, aby Zamawiający mógł wskazać, jakie konkretne święta mają być uwzględniane w tym kontekście.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

67. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszot to 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.

68. 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 dopuszcza.

69. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

70. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowanie tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.

71. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

72. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu dotyczącego zawartości cukru w napojach przygotowywanych na miejscu. Na podstawie wymagań Zamawiającego, łączna dzienna zawartość cukru w napojach powinna wynosić 45 g, co jest sprzeczne z zaleceniami projektu „Dobry Posiłek”, w którym zawartość cukrów nie może przekraczać 10 g w 250 ml produktu.

Odpowiedź: Zamawiający nie modyfikuje zapisu.

73. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej wzmocnionej oraz do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. Z uwagi na fakt, że zgodnie z *Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego*, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź: Zamawiający nie modyfikuje zapisu.

74. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej w ramach realizacji programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry Posiłek w szpitalach"? W celu zapewnienia prawidłowej proporcji nasyconych kwasów tłuszczowych, które nie powinny przekraczać 10% wartości energetycznej.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Planowanie racjonalnych posiłków należy do dietetyka zatrudnionego u Wykonawcy.

75. Wykonawca wnosi o zmianę w jadłospisach, proponując planowanie masła jako dodatku do śniadania, a margaryny jako dodatek tłuszczowy do kolacji. Taka zmiana pozwoli na lepsze zróżnicowanie posiłków oraz spełnienie wymogów dietetycznych i programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry Posiłek w szpitalach"

Odpowiedź: Zamawiający nie modyfikuje zapisu.

76. Wnosimy o modyfikacje wymogów względem sodu ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikacje zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

Odpowiedź: Za odpowiedni dobór składników odżywczych odpowiada dietetyk zatrudniony u Wykonawcy.

77. Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie dodatkowego posiłku, który skracałby przerwę nocną wynikającą z długiego odstępu między wydawanymi posiłkami, czyli śniadaniem o godzinie 7:30 i kolacją o godzinie 16:30? Zgodnie z projektem „Dobry Posilek w szpitalu”

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

78. Czy po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający przewiduje utrzymanie dodatkowego posiłku dla wszystkich diet aby zgodnie z zaleceniami przerwa pomiędzy posiłkami nie wynosiła więcej niż 12h?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje.

Zestaw pytań nr 2

1. Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://brokerpefexpert.efaktura.gov.pl/>?

Odpowiedź: Zamawiający akceptuje.

2. Dotyczy kryterium „Doświadczenie wykonawcy”. Czy aby dostać punkty wystarczy w formularzu ofertowym zaznaczyć odpowiednie doświadczenie (1/2/3 usługi) czy może konieczne jest także załączenie wykazu wraz z referencjami na potwierdzenie tych usług?

Odpowiedź: Tak, w formularzu ofertowym należy zaznaczyć odpowiednią ilość posiadanego doświadczenia. Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona zobowiązany będzie do przedstawienia wykazu usług zgodnie z załącznikiem nr 9 do SWZ w raz dowodami (referencjami) potwierdzającymi należyte wykonanie tych usług.

3. Uprzejmie proszę o wyjaśnienie dlaczego zgodnie z postanowieniem § 10 ust. 3 pkt. 1) wzoru wykonawca musi wykazać zmiany poziomu cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia wynoszącą co najmniej 10% w stosunku do pierwotnych cen z dnia otwarcia ofert (w postępowaniu przetargowym)?

Prosimy o wyjaśnienie z jakich powodów tak wysoki poziom wzrostu kosztów (10%) warunkuje uzyskanie waloryzacji wynagrodzenia?

W przypadku, gdyby nie można było racjonalnie wyjaśniać ww. powodów, prosimy o obniżenie wymogu wzrostu kosztów do 2%.

Formułowanie we wzorze warunków, które w wysokim stopniu prawdopodobieństwa nie zostaną spełnione i jak dotychczas nawet podczas nadzwyczajnie wysokich okresów wzrostów cen nie były nigdy spełniane, kwalifikuje się jako warunki tamujące (powstrzymujący) dokonanie waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy. Tak ustalone warunki waloryzacji są niezgodne z art. 439 ustawy, gdyż ich rzeczywistym celem jest uchylene się Zamawiającego od stosowania ww. przepisu a nie wykonanie ww. przepisu.

Celem art. 439 ustawy PZP nie jest wpisanie do umowy dowolnych, a tym bardziej pozornych, postanowień waloryzacyjnych. Celem ww. przepisu jest zawarcie we wzorze umowy postanowień skutkujących przywróceniem ekwiwalentności wzajemnych świadczeń stron umowy.

Ponadto formułowanie klauzuli waloryzacyjnej zawierającej warunki niemożliwe spełnienia jest niezgodne z art. 3531 kodeksu cywilnego i wymaga od wykonawcy zawarcia umowy obciążonej wadą prawną (umowy o świadczenie niemożliwe).

Odpowiedź: Odpowiedź: Zamawiający kieruje się m.in. wskaźnikami wzrostu cen towarów i usług, który w ostatnim roku kształtuje się na poziomie 114,4 i 111,4 (wzrost cen o 14,4% oraz o 11,4%).

4. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania dla usługi darmowego .

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

5. Zgodnie z obowiązującą literą prawa odpady pokonsumpcyjne należą do kategorii odpadów medycznych zakaźnych do których odnosi Ustawa o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. z późniejszymi zmianami, która przewiduje szereg obostrzeń w ich wytwarzaniu, przechowywaniu i unieszkodliwianiu. Za gospodarkę odpadami medycznymi zakaźnymi, które powstają w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych odpowiada szpital jako jednostka udzielająca takich świadczeń, natomiast Wykonawca jako firma cateringowa świadcząca usługi przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala nie ma możliwości prawnych do gospodarowania medycznymi odpadami zakaźnymi. Prosimy o zmianę zapisów umowy w zakresie gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi z oddziałów zakaźnych.

Odpowiedź: Za gospodarkę odpadami medycznymi pochodzącym z Oddziału Zakaźnego odpowiada Zamawiający. W pozostałym zakresie zgodnie z postanowieniami SWZ odbiór, gromadzenie i zagospodarowanie resztek i odpadów pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy.

6. W związku z koniecznością przygotowania dokładnej i rzetelnej kalkulacji kosztów usługi żywienia pacjentów prosimy o uszczegółowienie informacji udostępnionych w ramach postępowania. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres wrzesień 2023 – sierpień 2024; z uwzględnieniem również kuchni mlecznej i mieszanek specjalistycznych (jeśli taka występuje).

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	IX 2023	X 2023	XI 2023	XII 2023	I 2024	II 2024	III 2024	IV 2024	V 2024	VI 2024	VII 2024	VIII 2024	razem
Śniadanie													0
II śniadanie													0
Obiad													0
Podwieczorek													0
Kolacja													0

Odpowiedź: Zgodnie z odpowiedzią udzieloną na pytanie nr 1 z dnia 07.10.2024 r. Szacunkowe wartości podane zostały w dokumentach zamówienia.

7. Prosimy o wyjaśnienie kto będzie odpowiedzialny za dostarczenie posiłków do łóżka pacjenta - pracownicy zamawiającego czy wykonawcy?

Odpowiedź: Za dostarczenie posiłków do łóżka pacjenta odpowiedzialni są pracownicy zamawiającego

8. Prosimy o udostępnienie i dołączenie do dokumentacji postępowania planu rozmieszczenia poszczególnych pomieszczeń przekazywanych Wykonawcy w ramach umowy dzierżawy.

Odpowiedź: Zamawiający udostępnia na stronie prowadzonego postępowania plan rozmieszczenia pomieszczeń będących przedmiotem umowy dzierżawy.

9. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

Odpowiedź: Tak, dysponuje.

10. Prosimy o określenie stopnia zużycia sprzętu proponowanego do dzierżawienia od Zamawiającego. Czy poza wskazanym wyposażeniem – kotłami warzelnymi i obieraczką – zamawiający udostępnia dodatkowo jakiś sprzęt wykonawcy?

Odpowiedź: Zamawiający nie jest właścicielem sprzętu. Wyposażenie pomieszczeń kuchni i bufetu leży po stronie Wykonawcy. W umowie dzierżawy jest mowa jedynie o wysokości opłat korzystanie z wody i odprowadzania ścieków dotyczących pięciu kotłów warzelnych o pojemności 150 litrów, oraz z jednej obieraczki do ziemniaków, która ustalana będzie na podstawie podlicznika po otrzymaniu od dostawcy faktury, następnie refakturowana dla Dzierżawcy przez Wydierżawiającego.

11. Czy Zamawiający posiada informację lub dysponuje wiedzą w zakresie planowanych zmian odnośnie funkcjonowania struktury szpitala tj. czy w trakcie trwania kontraktu Zamawiający planuje zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Odpowiedź: W chwili obecnej Zamawiający nie dysponuje wiedzą w powyższym zakresie.

12. Zamawiający wymaga dostarczenia posiłków w naczyniach jednorazowych lub bemaarach. Czy zamawiający wymaga dostarczenia przez wykonawcę zastawy stołowej i sztucców? Proszę również o potwierdzenie kto ewentualnie odpowiedzialny będzie za zmywanie zastawy stołowej.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych na Szpitalny Oddział Ratunkowy oraz Oddział Intensywnej Terapii, na pozostałe oddziały dostawa odbywa się w bemaarach. Zamawiający odpowiada za wyposażenie kuchenek oddziałowych w zastawę stołową i sztuce i jest odpowiedzialny za ich zmywanie.

13. 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: Tak, w wyjątkowych sytuacjach, o ile nie będzie nagminnie powtarzalna okoliczność.

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

Odpowiedź: Tak, zamawiający odstąpi od nałożenia kary o ile sytuacje takie nie będą miały nagminnie powtarzającego się charakteru.

15. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które w ramach przetargu będą udostępnione w ramach umowy najmu, obecnemu wykonawcy usługi zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac- wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odpowiedź: Według wiedzy Zamawiającego nie ma wydanych takich decyzji.

16. Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odpowiedź: Kuchnia szpitalna pracuje nieprzerwanie od wielu lat podlegając regularnym kontrolom Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych, co jednoznacznie wskazuje na spełnianie większości stawianych wymogów.

17. Czy wykonawca jest zobligowany zainstalować urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń, (gazu, energii elektrycznej, wody, pary technologicznej).

Odpowiedź: Nie jest zobowiązany.

18. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje takiej konieczności.

19. Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istniejąca na terenie kuchni instalacja tłuszczowa jest sprawna? Kiedy ostatnio był opróżniany separator tłuszczu i jakie były koszty tej operacji?

Odpowiedź: Istniejąca kanalizacja jest sprawna. Pomieszczenia kuchni nie są wyposażone w instalację tłuszczową, w tym separator tłuszczu.

20. Czy obecny wykonawca usługi przed zakończeniem aktualnej umowy zostanie zobowiązany do odnowienia pomieszczeń kuchni i magazynów.

Odpowiedź: Zgodnie z postanowieniami umowy dzierżawy, Dzierżawca zobowiązany jest zwrócić przedmiot dzierżawy Wyzierżawiającemu w stanie nie pogorszonym z uwzględnieniem normalnego zużycia.

21. Prosimy o podanie kiedy były wykonywane przeglądy techniczne oraz podanie wydatków poniesionych na przeglądy: kominiarskie, pożarowe, instalacji elektrycznych , wentylacji, instalacji gazowych oraz innych urządzeń budynku kuchni, z podziałem na rodzaj instalacji i koszt przeglądu technicznego. Prosimy o udostępnienie dokumentacji zawierającej wnioski i zalecenia z przeprowadzonych kontroli. Czy przekazywane instalacje są sprawne lub czy wymagają dodatkowych nakładów przed przystąpieniem do realizacji usługi.

Odpowiedź: Według wiedzy Zamawiającego, wszystkie instalacje są sprawne, nie wymagają dodatkowych nakładów. Wykonywanie przeglądów technicznych leży po stronie Wykonawcy.

22. Zamawiający przewiduje waloryzację stawek opłat wykorzystywanych mediów wg bieżących cen obowiązujących u dostawców na zasadach określonych w umowie najmu. Prosimy o informację, czy Zamawiający zawarł z dostawcami mediów nowe umowy na 2025 r, jeśli tak prosimy o wskazanie stawek za media na 2025 r wykorzystywane do realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający przewiduje waloryzację stawek opłat wykorzystywanych mediów. Zamawiający nie ma zawartych umów z dostawcami mediów na rok 2025.

23. Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy w ramach użytkowania przez obecnego wykonawcę usługi udostępnionych pomieszczeń od Zamawiającego służących do realizacji usługi żywienia pacjentów Szpitala:

- koszty pobranej energii elektrycznej -
- koszt gazu
- koszty ogrzewania CO
- koszty pobranej wody ciepłej
- koszty pobranej wody zimnej
- koszty odprowadzenia ścieków
- koszty pary technologicznej (jeśli występuje)
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych,

Odpowiedź:

- koszty pobranej energii elektrycznej - 1 404,71

- koszt gazu – nie dotyczy
 - koszty ogrzewania CO – opłata stała
 - koszty pobranej wody ciepłej – opłata stała
 - koszty pobranej wody zimnej – opłata stała
 - koszty odprowadzenia ścieków – opłata stała
 - koszty pary technologicznej (jeśli występuje)- nie dotyczy
 - koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych- nie dotyczy,
- Wszystkie koszty szczegółowo określone zostały w Załączniku nr 2a do SWZ.

24. Czy wykonawca będzie obciążany za korzystanie z dźwigów towarowych lub wind.
Odpowiedź: Wykonawca nie będzie obciążany za korzystanie z wind dostępnych u Zamawiającego.
25. Prosimy o udostępnienie aktualnego jadłospisu realizowanej usługi żywienia dla diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej.
Odpowiedź: Zamawiający niezwykle precyzyjnie i w sposób wyczerpujący określił wymagania w dokumentacji przetargowej w powyższym zakresie. Za układanie jadłospisów odpowiedzialny jest dietetyk zatrudniony u Wykonawcy. Zamawiający nie ma obowiązku podawania gotowych rozwiązań w postaci obecnie funkcjonujących jadłospisów.
26. Zamawiający w treści SWZ zawarł informacje o przystąpieniu przez Szpital do programu „Dobry posiłek”.

W okresie od 01-11-2024 r. do 31-12-2024 r. pacjenci Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Augustowie są objęci programem pilotażowym w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”, zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 roku w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz.U. z 2023 r poz. 2021).

Wykonawca zobowiązany będzie do realizacji programu pilotażowego w powyższym terminie, w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” poprzez zapewnienie wyżywienia odpowiedniego do stanu zdrowia pacjentów, na podstawie zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego ministra właściwego do spraw zdrowia;

Ze względu na brak informacji odnośnie kontynuacji programu w okresie 1.01.2025-31.10.2025 prosimy o dodanie do formularza ofertowego, projektu umowy, oraz pozostałej dokumentacji SWZ zapisów dotyczących określenia ceny osobodnia posiłków objętych programem „Dobry posiłek”. Ze względu na konieczność rzetelnej wyceny świadczenia usługi dla Zamawiającego konieczne wydaje się rozróżnienie ceny osobodnia standardowych posiłków od posiłków realizowanych w ramach programu Dobry posiłek- bowiem świadczenie usługi realizowane w ramach programu „Dobry posiłek” obejmuje swym zakresem więcej wymagań, wytycznych i wskazówek niż usługa realizowana w klasycznej formie.

Wnosimy więc o dodanie zapisów następującej treści:

Zamówienie będzie realizowane częściowo w okresie realizacji programu „Dobry posiłek” (tzn. na czas trwania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - "Dobry posiłek w szpitalu") – w tym okresie do cen posiłków wskazanych przez

Wykonawcę w ofercie doliczony zostanie dodatek w następującej wysokości: 17,20 zł brutto.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby Wykonawca podał w pkt C ust. 4 ppkt. 2 wskazał cenę za realizację programu "Dobry posiłek w szpitalu" we wskazanym okresie. W przypadku przedłużenia programu pilotażowego, strony zawrą aneks do umowy określający stawkę za 1 dzień po cenie z formularza ofertowego z pozycją "Dobry posiłek".

27. Wnosimy o podanie aktualnej stawki żywienia realizowanej usługi przez obecnego Wykonawcę z podziałem na śniadanie, obiad, kolacje oraz mieszanki mleczne, oraz posiłków realizowanych w ramach programu „Dobry posiłek”.

Odpowiedź: Śniadanie – 6,00 zł brutto, obiad – 11,50 zł brutto, kolacja 6,00 zł brutto. Z tytułu realizacji programu „Dobry posiłek w szpitalu” – ustalono dodatkowe wynagrodzenie w wysokości 11,75 zł brutto - do osobodnia.

28. Prosimy o potwierdzenie, że wszystkie sprzęty będące własnością wykonawcy wykorzystywane do realizacji usługi żywienia po zakończeniu realizacji usługi pozostaną jego własnością i nie przechodzą na własność Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że sprzęt będący własnością Wykonawcy nie przechodzi na własność Zamawiającego.

29. Prosimy o przedstawienie danych dotyczących pracowników (jeśli tacy występują), którzy mają zostać przejęci przez przyszłego Wykonawcę usługi w trybie art. 23¹ k.p.. Prosimy o potwierdzenie danych w następującym układzie:

stanowisko,

rodzaj umowy o pracę,

wiek pracownika,

pleć,

ważność badań lekarskich (do kiedy?),

ogólny staż pracy,

zakładowy staż pracy,

wymiar urlopu wypoczynkowego,

wymiar etatu,

możliwość pracy w niedzielę i święta,

wynagrodzenie zasadnicze,

stałe dodatki (np. stażowy, premia regulaminowa),

wynagrodzenie brutto,

ZUS pracodawcy,

średniomiesięczne wynagrodzenie z ostatnich trzech lub sześciu miesięcy.

Odpowiedź: W przedmiotowym postępowaniu nie ma zastosowania art. 23¹ Kodeksu pracy.

30. Zamawiający w paragrafie 8 projekt umowy – Kary umowne zawarł następujące zapisy:

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w przypadku:

- 1) niewykonania lub nienależytego wykonania postanowień niniejszej umowy, odstąpienia lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20% kwoty brutto określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
- 2) dostarczenia posiłków złej jakości, co zostaje stwierdzone po przeprowadzeniu kontroli przez uprawnionego pracownika Zamawiającego, w wysokości 300,00 zł za każdy taki przypadek. Ponadto Zamawiający odmówi zapłaty za wybrakowane posiłki w przypadku, gdy nie zostaną wymienione na nowe.

- 3) *stwierdzenia przekraczających co najmniej 60 minut odstępstw od godzin wydawania posiłków (zbyt wczesne/późne dostarczanie posiłków), w wysokości 300,00 zł za każdy taki przypadek.*
- 4) *niedostarczenia przedmiotu umowy, w wysokości 1 000,00 zł za każdy taki przypadek.*
- 5) *niedotrzymania terminu usunięcia stwierdzonych niezgodności w dostawie posiłków w terminie wynikającym z § 3 ust. 2 pkt 25, w wysokości 5 % wartości danej dostawy (za każdy stwierdzony przypadek).*
- 6) *Wykonawca zobowiązuje się do zapłacenia na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 500,00 zł za każdy przypadek naruszenia obowiązków wskazanych w § 6.*

W przypadku niedostarczenia zamówionego przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest oprócz zapłaty kary umownej, do pokrycia różnicy w cenie pomiędzy ceną zakupu wynikającą z umowy, a ceną jaką zapłacił Zamawiający u innego Wykonawcy, aby zapewnić pacjentom wyżywienie w czasie niedostarczenia zamówionego przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

Kary umowne są niezależne od siebie i w przypadku naliczenia kary umownej naliczona kara może zostać potrącona z należnego wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu wykonania niniejszej umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

Pragniemy wskazać że zaproponowany w projekcie umowy poziom i wysokość kar umownych jest nieproporcjonalny do możliwych skutków prawnych tych nieprawidłowości (zarówno dla Zamawiającego jak i pacjentów szpitala) i w rażący i nieproporcjonalny sposób obciąża przyszłego wykonawcę narażając go na utratę rentowności w związku z realizacją tej usługi. Przy sporządzaniu kalkulacji cen usługi żywienia przyszły wykonawca musi skalkulować w cenie oferty wartość wszystkich możliwych ryzyk jakie niesie ze sobą wykonywanie usługi dla Zamawiającego, a co za tym idzie również skalkulowanie wysokości kar umownych jakie przewidział Zamawiający. To finalnie może doprowadzić do ograniczenia ilości podmiotów przystępujących do ofertowania Zamówienia, które będą w stanie skalkulować powyższe ryzyka, lub zawyżenia cen ofertowych, co generalnie jest sprzeczne z filozofią zamówień realizowanych w oparciu o ustawę Prawo zamówień publicznych.

Wobec powyższego wnosimy o obniżenie kar umownych o 50%.

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z roku 2023. Szpital nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wylapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwacje, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyraźne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

31. Prosimy o wskazanie miejsca dostarczania posiłków na każdym oddziale Zamawiającego.

Odpowiedź: Posiłki dostarczane są do kuchенок oddziałowych.

32. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm

dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękkiej.

Odpowiedź: Nie.

33. Prosimy o opublikowanie jadłospisu dekadowego obecnie realizowanego u Zamawiającego dla diety podstawowej i z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych.

Odpowiedź: Zamawiający niezwykle precyzyjnie i w sposób wyczerpujący określił wymagania w dokumentacji przetargowej w powyższym zakresie. Za sporządzanie jadłospisów odpowiada dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę. Zamawiający nie ma obowiązku podawania gotowych rozwiązań w postaci obecnie funkcjonujących jadłospisów.

34. W SWZ w pkt Zamawiający napisał, iż wymaga zaplanowania w ciągu dekady: 5 razy sztuka mięsa, 1 raz ryba, 3 razy posiłek bezmięśny. Prosimy o potwierdzenie, iż w jednym dniu może zostać zaplanowany posiłek półmięśny.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

2. Zmienia treść SWZ:

w Rozdziale 10 w pkt 1 i pkt 2 SWZ przed zmianą jest:

1. **Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 15.10.2024 r., do godz. 10:00.,** za pośrednictwem Formularza do złożenia oferty dostępnego na platformie E-Zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>

Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Centrum pomocy”, dostępnej na stronie: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.1.pdf>.

2. **Otwarcie ofert** nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert tj. **w dniu 15.10.2024 r., o godz. 10:10.**

w Rozdziale 10 w pkt 1 i w pkt 2 SWZ po zmianie jest:

1. **Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 16.10.2024 r., do godz. 10:00.,** za pośrednictwem Formularza do złożenia oferty dostępnego na platformie E-Zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>

Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Centrum pomocy”, dostępnej na stronie: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.1.pdf>.

2. **Otwarcie ofert** nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert tj. **w dniu 16.10.2024 r., o godz. 10:10.**

3. Zamawiający informuje, że pytania wraz z odpowiedziami stają się integralną częścią Specyfikacji Warunków Zmówienia i będą wiążące przy składaniu ofert.

4. Zamawiający informuje, iż pozostała treść Specyfikacji Warunków Zamówienia pozostaje bez zmian.

p.o. Dyrektor
Samodzielnego Publicznego Zakładu
Opieki Zdrowotnej w Augustowie

/-/ Adam Dębski