

Samodzielny Publiczny
Zakład Opieki Zdrowotnej
w Międzyrzecu Podlaskim
ul. Warszawska 2-4
21-560 Międzyrzec Podlaski

Do uczestników postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
pn; „Usługa żywienia pacjentów w SP ZOZ w Międzyrzecu Podlaskim”
znak sprawy: 7/2023/TP

INFORMACJA ODPOWIEDZI NA ZADANE PYTANIA

Zamawiający - Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim w związku ze złożonymi pytaniami, na podstawie art. 284 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), doprecyzowuje zapisy SWZ i udziela poniższych wyjaśnień.

Pytania / odpowiedzi

1. Wnosimy o modyfikację SWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 17., aby posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby oraz suche nasiona roślin strączkowych). Zgodnie z zaleceniami IŻŻ.

Odp. Zamawiający modyfikuje zapis pkt. 17 IV SWZ dodając zapis: „oraz suche nasiona roślin strączkowych”.

2. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do śniadań i kolacji dodatek warzywny lub owocowy?

Odp. Zamawiający potwierdza – TAK.

3. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowania 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.

Odp. Zamawiający informuje iż nie wymaga stosowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych.

4. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej?

Odp. Zamawiający nie wymaga.

5. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odp. Zamawiający dopuszcza.

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

Odp. Zamawiający informuje Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały

normy określone poniżej: (Normy żywienia dla populacji Polski pod redakcją Mirosława Jarosza z 2020 r.): węglowodanów 45-65%, białka 10-35% (osoby chore), tłuszczów 20-35%. (dla kobiet od 31-50r.ż.)

7. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym ze względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się zdecydowanie mniejszym odpadem technologicznym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych

Odp. Zamawiający dopuszcza.

8. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu w SWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 19. I wymóg planowania jednego dodatku białkowego do śniadania i kolacji. Bazując na doświadczeniu pojedynczy dodatek białkowy o większej gramaturze wizualnie wygląda bardziej zachęcająco dla Pacjenta. Dodatkowo, o ile w przypadku diety podstawowej, wymóg ten jest łatwiej spełnić, tak w przypadku diet lekkostrawnych i wszystkich jej modyfikacjach dozwolone są tylko szynka, twaróg, dżem oraz w niektórych przypadkach jajko, z tego względu nie ma możliwości zaplanować dwóch różnych do kolacji i śniadania.

Odp. Zamawiający wymaga zgodnie ze SWZ, dodatek białkowy ma być do każdego posiłku.

9. Wnosimy aby wymóg dwóch dodatków białkowych Zamawiający ograniczył do jednego posiłku dziennie, czyli śniadania lub kolacji. Biorąc pod uwagę produkty przeciwwskazane w diecie lekkostrawnej dodatkami białkowymi mogą być jedynie wędlina, jajko i różnorodne formy nabiałowe co wskazuje na fakt, że codziennie pacjent otrzymywałby te same produkty.

Odp. Dodatek białkowy wymagany do każdego posiłku.

10. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga dwa dodatki białkowe do śniadań i kolacji w diecie podstawowej ze względu na ograniczenia w dietach lekkostrawnych?

Odp. Zamawiający Zgodnie ze SWZ, wymagane 2 dodatki białkowe.

11. Czy Zamawiający dopuszcza również opcje planowania pojedynczych dodatków białkowych do śniadań i kolacji na podstawie SWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 19.?

Odp. Zamawiający Zgodnie ze SWZ, patrz odpowiedź na pytanie 9.

12. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga aby wartość energetyczna diet była zgodna z IŻŻ i wynosiła około 2100 kcal? Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

Odp. Zamawiający wymaga by wartość energetyczna diet była zgodna z IŻŻ i wynosiła około 2100 kcal

13. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi 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. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

Odp. Zamawiający informuje iż wymaga planowania zgodnie z zapisami SWZ.

14. 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%.

Odp. Zamawiający wymaga zgodnie z SWZ, dopuszczalne odchylenie +/- 5%.

15. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Odp. Zamawiający wymaga zgodnie z SWZ.

16. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odp. Zamawiający informuje iż w takiej sytuacji nie jest konieczne.

17. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

Odp. Zamawiający dopuszcza.

18. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco: śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?

Odp. Zamawiający informuje iż rozkład kaloryczności może wyglądać jak propozycja w pytaniu i założeniem bilansowania do 100%.

19. Wnosimy aby w dietach eliminacyjnych oraz o znacznych restrykcjach dietetycznych odstąpić od planowania dwóch dodatków białkowych do śniadań i kolacji i ograniczyć się do pojedynczego w powiększonej gramaturze, tj. bezglutenowa, bezmleczna, z ograniczeniem tłuszczu.

Odp. Zamawiający dopuszcza.

20. Czy Zamawiający dopuszcza produkty typu instant, np. galaretka, kisiel, budyń?

Odp. Zamawiający dopuszcza.

21. 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.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego.

22. Czy Zamawiający dopuszcza planowania ketchupu, majonezu, dżemu, miodu i masła w opakowaniach zbiorczych a nie w sztukowych? Prośba podyktowana jest faktem, że zamiana nie wpływa na jakość serwowanych produktów, a zmniejsza ilość produkowanych opakowań jednostkowych co ma korzystny wpływ na środowisko.

Odp. Zamawiający dopuszcza zbiorcze opakowania dopasowane ilościowo do poszczególnych oddziałów / zapotrzebowania z uwzględnieniem punktów dystrybucji.

23. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający w SWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 19., sałatę zieloną traktuje jako element dekoracyjny? Sałata jest warzywem, które nie jest tylko dekoracją i powinno wchodzić także i być zaliczane w poczet wymaganej ilości produkt z tej grupy, uwzględnienie jej jako dekoracja przyczynia się do marnotrawstwa produktu spożywczego.

Odp. Sałatę jak warzywo należy traktować i zaliczyć produkt w poczet wymaganej ilości.

24. Na podstawie SWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 20., Zamawiający wymaga aby do obiadu planować porcje owoców. Czy to oznacza, że zamiast porcji warzyw w postaci surówki/warzyw gotowanych wymaga się planowania owoców?

Odp. Zamawiający informuje iż wymaga do każdego obiadu dodatku warzyw lub owoców.

25. Zamawiający wymaga stosowania świeżego koperku i/lub natki do zup czy ziemniaków. Ze względu na trudność w jego pozyskaniu oraz cenę szczególnie w okresie jesienno-zimowym, prosimy o rezygnację z tego zapisu np. w określonych miesiącach. Ilość dodawana do ziemniaków jest na tyle mała, że stanowi jedynie element dekoracyjny, a w żywieniu zbiorowym/szpitalnym głównie chodzi o to, by zapewnić pacjentom zbilansowane posiłki, zgodne z aktualnymi normami na energię i wartość odżywczą.

Odp. Zamawiający dopuszcza rezygnację ze stosowania świeżego koperku i/lub natki do zup czy ziemniaków w okresie zimowym, dopuszcza się mrożony.

26. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy i inne dodatki skrobiowe pełnoziarniste do obiadu Zamawiający wymaga aby planować tylko w diecie cukrzycowej?

Odp. Zamawiający wymaga zgodnie z SWZ, nie tylko w diecie cukrzycowej, należy planować również w diecie podstawowej.

27. Prosimy o wycofanie konieczności planowania do obiadu makaronu o różnym kształcie, ponieważ w żywieniu zbiorowym/szpitalnym głównie chodzi o to, by zapewnić pacjentom zbilansowane posiłki, zgodne z aktualnymi normami na energię i wartość odżywczą.

Odp. Zamawiający informuje iż dopuszcza wycofanie konieczności planowania do obiadu makaronu o różnym kształcie.

28. Zamawiający wymaga aby ryby i przetwory rybne planować 2x w tygodniu lub 3 razy w dekadzie. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dopuszcza planowanie ryby do obiadu raz w tygodniu natomiast pozostałe porcje ryb w postaci past lub sałatek lub paprykarzu do śniadania lub kolacji?

Odp. Zamawiający informuje iż punkt 20f SWZ dotyczy dań obiadowych.

29. Wnosimy o modyfikacje wymaganych gramówek dań określonych w SIWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 19., 20., 21.. na taką, która umożliwi bilansować diety zgodnie z zaleceniami IŻŻ, czyli aby wartość energetyczna diet oscylowała w granicy 2100 kcal. Na podstawie przedstawionych wymogów średnia wartość energetyczna diet kształtuje się na poziomie 2300-2350 kcal, czyli powyższe wymagania są sprzeczne z pozostałymi zapisami umowy i tym samym uniemożliwiają realizację usługi zgodnie z jej wymogami.

Odp. Zamawiający określa wymagania wartości energetycznej dopuszczając min. poziom 2100 kcal.

30. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że przedstawione propozycje podwieczorków i posiłków nocnych w pkt 22., IV Opis Przedmiotu Zamówienia, SWZ, są przykładowe i Wykonawca ma możliwość planowanie innych zgodnych z zaleceniami IŻŻ celem urozmaicenia?

Odp. Tak przykładowe, może planować inne zgodnie z SWZ zachowując proporcje żywieniowe.

31. Wykonawca wnosi o wykreślenie w SIWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 25., diet o zmienionej konsystencji – płynna wzmocniona, do sond. 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.

Odp. Zamawiający wymaga zgodnie z SWZ, dieta o zmienionej konsystencji – płynna wzmocniona, do sond pozostaje w zakresie zamówienia.

32. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Odp. Tak, planowanie kawy zbożowej dopuszcza się dwa razy w tygodniu, w dni kiedy nie ma zupy mlecznej.

33. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie w diecie podstawowej celem urozmaicenia zgodnie z zaleceniami IŻŻ pasztetu, salcesonu, wątróbki itp?

Odp. Zamawiający dopuszcza pasztet, natomiast nie dopuszcza stosowania salcesonu i wątróbki.

34. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga aby podawać informacje dotyczącą dobowych wartości odżywczych (tj. białko, tłuszcz i węglowodany) i kalorycznych diet?

Odp. TAK, wymaga zgodnie z SWZ.

35. 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.

Odp. Zamawiający informuje iż wyraża zgodę na proponowane pytaniem rozwiązanie.

36. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospisy powinny uwzględniać alergeny, gramatury poszczególnych dań, nazwy stosowanych wędlin, rodzaj wykorzystanego w danej potrawie mięsa, smak kompotu itp.?

Odp. Zamawiający potwierdza Tak, Zgodnie z SWZ.

37. Wnosimy o wykreślenie zapisu w pkt 32., SIWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, „Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany jadłospisu i wykluczenia konkretnych potraw”. Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi.

Odp. Zamawiający informuje iż wykreśla pkt. 32 IV Opis Przedmiotu Zamówienia SWZ.

38. Czy Zamawiający potwierdza, że Wykonawca dostarcza jadłospis do Oddziałów z obiadem lub kolacją, z jednodniowym wyprzedzeniem, dzienny jadłospis wraz z tabelą dobowej kaloryczności dla wszystkich stosowanych na danym Oddziale diet z czytelną gramaturą dań oraz podaną dobową wartością energetyczną i odżywczą?

Odp. Zamawiający potwierdza Tak, Zgodnie z SWZ.

39. Wnosimy o wykreślenie zapisu w pkt 33., SIWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, „Produkty zawarte w potrawach w jadłospisie powodujące alergie lub nietolerancje pokarmowe wskazane są w jadłospisie poprzez oznaczenie symbolem (*).” Na podstawie Rozporządzenia (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. nałożony został obowiązek by w sposób czytelny określić substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji występujące w potrawach. Zważywszy na fakt, że mamy obowiązek jako firma cateringowa przestrzegać wymogi nałożone przez wyżej wymienione rozporządzenie, przywołany zapis uiszczony przez Zamawiającego jest sprzeczny z przepisami prawa.

Odp. Zamawiający wymaga zgodnie z SWZ, wymóg oznaczania alergenów nie jest sprzeczny z przepisami prawa. Wykonawca ma obowiązek oznaczenia w sposób jednoznaczny i czytelny, zamawiający odstępuje jedynie od obowiązku oznaczenia symbolem (*).

40. Wnosimy o doprecyzowanie pkt 42., SIWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, i ujęcie również obecnie funkcjonujące w żywieniu zbiorowym zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są 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.

Odp. Zamawiający potwierdza iż wykonawca składając ofertę udziela gwarancji sporządzania racji żywnościowych / posiłków zgodny z wymogami określonymi w niniejszej SWZ.

41. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowanie do obiadu mięsa wieprzowego lub drobiowego lub wołowego?

Odp. Tak, Zamawiający potwierdza.

42. Wnosimy o eliminację pkt 44., SIWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, dotyczącego dozwolonych przypraw do potraw, z tego względu, że Zamawiający zobowiązał Wykonawcę w pkt 42., aby usługa żywienia była realizowana zgodnie z normami żywienia, tym samym nadrzędną rolę pełnią zalecenia IŻŻ, literatura naukowa oraz wszelkie publikacje naukowe.

Odp. Zamawiający pozostawia zapis bez zmian, wymaga realizacji usługi zgodnie z wymogami określonymi w niniejszej SWZ. Zamawiający zapisami zawartymi w SWZ wymaga nie zaleca określonego sposobu realizacji usługi żywienia. Uszczegółowienie wymogów ma służyć karmionemu pacjentowi.

43. Zamawiający wymaga aby w dni świąteczne planować potrawy świąteczne. ze wzg. na to iż przeciwwskazania dotyczące niektórych produktów w poszczególnych dietach mogą stanowić utrudnienia w realizacji tego zapisu, Wykonawca prosi o zmianę zapisu na taki aby realizacja żywienia dietetycznego, które jest częścią leczenia były ponad światopoglądowe i religijne wymagania i przypadkach, w których nie ma możliwości lub jest trudność zachowania postów potrawy czy produkty mięsne nie dyskwalifikowały jadłospisów w dla konkretnych diet.

Odp. Zamawiający informuje że w planowaniu potraw świątecznych należy brać po uwagę zalecenia dietetyczne jako część procesu leczenia. Należy przyznać pierwszeństwo wymaganiom związanych z procesem leczenia w tym żywienia dietetycznego, przeciwwskazania dotyczące niektórych produktów przed planowaniem potraw świątecznych. Wykonawca powinien w trakcie wykonywania usługi brać pod uwagę / planować potrawy świąteczne (choćby symbolicznie np. wigilia) jedynie w sytuacji kiedy nie stoi to w sprzeczności z zaleceniami / wymogami dietetycznymi.

44. Zamawiający w rozdz. IV SWZ pkt 52) pisze: „Zamawiający wymaga opisu systemu dystrybucji posiłków i używanego do ich dystrybucji sprzętu. Wykonawca załączy własne oświadczenie zawierające wymagane informacje.” Prosimy o potwierdzenie, iż w/w opis ma przedstawić Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana (tzn. po wyborze najkorzystniejszej oferty), a tym samym Zamawiający nie wymaga dołączenia w/w dokumentów do oferty.

Odp. Zamawiający informuje iż opis systemu dystrybucji posiłków i używanego do ich dystrybucji sprzętu wykonawca którego oferta została najwyższej oceniona, załączy na wezwanie przed wyborem najkorzystniejszej oferty.

45. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa w §7 projektu umowy Załącznik nr 7 do SWZ. 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.

Odp. Zamawiający informuje iż zapis o którego zmianę wnioskuje Wykonawca nie istnieje w projekcie umowy.

46. Zamawiający w SWZ w Rozdziale IV. Opis przedmiotu zamówienia w pkt. 5) wskazuje, „... Przewidywana dzienna liczba osobodni waha się w przedziale od 70 do 130 osobodni.” Jednocześnie w projekcie umowy Załączniku nr 7 do SWZ w § 2 ust. 3 wskazuje „...przewidywana dzienna liczba osobodni waha się w przedziale od 30 do 130 osobodni.” W związku z rozbieżnością zapisów prosimy o ujednoczenie zapisów.

Odp. Zamawiający doprecyzowuje i określa jednoznacznie zapis w SWZ rozdziału IV i projekcie umowy w sposób następujący: „Przewidywana dzienna liczba osobodni waha się w przedziale od 70 do 130 osobodni”.

47. W związku z określeniem kryterium jakość o wartości 40% termin płatności faktur, który stanowi nieweryfikowalną deklarację, Zamawiający narusza przepisy art. 240 ust. 2 P.z.p. w zw. z art. 242 ust. 1 P.z.p. w zw. z art. 359 pkt 2 P.z.p. w zw. art. 16 pkt 1 P.z.p. Wskazane kryterium nie uwzględnia możliwości weryfikacji. Tak określone kryteria są niejasne i nie da się ich obiektywnie zweryfikować jeszcze przed przyznaniem jej stosownej liczby punktów.

Zamawiający tworząc kryteria oceny ofert, musi kierować się zasadą uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców, a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert. Zamawiający nie może, opierać się na nieweryfikowalnych

deklaracjach zawartych w ofertach. Chodzi nie tylko o to, że zamawiający powinien powziąć przekonanie o tym, że zamówienie zostanie wykonane należycie i zgodnie z potrzebami zamawiającego, ale również zapobiegnie ewentualnym patologiom polegającym na tym, iż najdalej idące deklaracje mogą składać firmy niewiarygodne, niemające zamiaru dochować przyjętych zobowiązań.

Wykonawca zobowiązany jest do nieprzerwanej dostawy posiłków zgodnie ze wskazaniem w SWZ. Jednocześnie biorąc pod uwagę fakt, wystąpienia okoliczności, których wykonawca nie był w stanie przewidzieć, a które mogą doprowadzić do zamknięcia pomieszczeń kuchennych, Zamawiający powinien posiadać pewność, że wybrany wykonawca będzie w stanie zabezpieczyć dostarczanie posiłków w sposób nieprzerwany. W związku z tym, Zamawiający powinien żądać od wykonawcy posiadanie kuchni zastępczej, która zapewni ciągłość dostaw.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert poprzez wykreślenie terminu płatności faktur i zastąpienie do kryterium – Kuchnia zastępcza na wypadek awarii kuchni – 40 %

W kryterium Zaplecze techniczne na wypadek awarii kuchni Wykonawca otrzyma 40 punktów za posiadanie zaplecza technicznego w postaci kuchni tzw. awaryjnej, w której będzie zapewniał ciągłość w świadczeniu usług żywienia u Zamawiającego na czas awarii kuchni Zamawiającego, najmowane przez Wykonawcę.

Kuchnia awaryjna, o której mowa w przedmiotowym kryterium musi spełniać łącznie następujące wymogi:

- kuchnia przeznaczona do przygotowywania posiłków w zbiorowym żywieniu typu zamkniętego w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- oddalona od siedziby Zamawiającego nie dalej niż 60 km,
- na dzień składania oferty kuchnia posiada pozytywną opinię Państwowej Inspekcji Sanitarnej, którą Wykonawca załącza do oferty.

Odp. Termin płatności faktury jest takiego samego rodzaju jak np. okres gwarancji, termin dostawy czy posiadanie kuchni awaryjnej. Kryteria są weryfikowalne a ew. deklarowanie spełnienia każdego z kryterium przez Wykonawcę może być bezpodstawnie podważane. Wykonawca deklarując dostępność awaryjnej kuchni może też być niewiarygodny, np. w momencie oceny ofert kuchnia awaryjna dostępna a tydzień po zawarciu umowy już nie. Dyktowanie „powinien” kryterium przez Wykonawcę nie służy potrzebom Zamawiającego tylko raczej proponującemu takie rozwiązanie. Równe traktowanie przy posiadaniu kuchni awaryjnej lub braku dostępności takiej kuchni też może być zachwiane. Pierwszorzędne znaczenie mają potrzeby Zamawiającego. Wykonawca ma zapewnić ciągłość dostaw niezależnie od posiadanych ilości miejsc służących przygotowywaniu posiłków.

Zamawiający zmodyfikował kryteria oceny ofert.

48. Prosimy o informację na temat liczby żywionych pacjentów za ostatnie 12 mc z podziałem na miesiące oraz podziałem na poszczególne posiłki. Dane proszę umieścić w tabeli:

Odp. Zamawiający informuje poniżej

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	R
SZPITAL	4186	3496	3823	3572	4394	4352	4145	4063	3981	4278	4240	3949	48479
	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	0
I Śniadanie	2450	2050	2173	1912	2530	2483	2287	2105	2002	2284	2249	1924	26449
II Śniadanie													0
Obiad	2490	2104	2232	1895	2570	2550	2275	2107	2055	2298	2324	1915	26815
Podwieczorek													0
Kolacja	2455	2077	2209	1885	2679	2523	2275	2105	2027	2291	2322	1904	26752

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ZOL	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	0
Śniadanie	1720	1419	1618	1673	1832	1832	1866	1957	1953	1987	1942	2034	21833
II Śniadanie													0
Obiad	1722	1419	1618	1675	1835	1834	1866	1958	1953	1987	1942	2035	21844
Podwieczorek													0
Kolacja	1722	1419	1618	1675	1835	1834	1867	1958	1953	1987	1942	2035	21845

49. Prosimy o podanie liczby pacjentów izolowanych za okres 12 mc według zestawienia poniżej w podziale na

szpital i ZOL (prosimy o potwierdzenie, iż pacjenci izolowani zostali ujęci /lub nie zostali ujęci w wykazie pacjentów ogółem)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
SZPITAL													razem
	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	0
RAZEM OSOBODNI													0

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ZOL													razem
	I 2022	II 2022	III 2022	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	0
RAZEM OSOBODNI													0

Odp. Zamawiający informuje

Pacjenci izolowani (osobodnie) zostali ujęci w wykazie pacjentów ogółem.

Średnio miesięcznie w roku 2022 w SP ZOZ izolowanych było 14 pacjentów (łącznie szpital i ZOL).

50. Prosimy o podanie liczby żywionych (total osobodni średnio /dziennie) np. za X 2022 w podziale na poszczególne oddziały.

1/Rehabilitacja dla dorosłych

2/Ginekologia

3/Chirurgia ogólna i urazowa

4/Pediatrya

5/Chorób wewnętrznych z pododdziałami (prosimy o wskazanie liczby pododdziałów oraz liczby żywionych na pododdziałach)

Oraz w ZOL-u

Odp. Zamawiający informuje – dane za październik 2022

Rehabilitacja dla dorosłych – 902

Ginekologia – 159

Chirurgia ogólna i urazowa – 291

Pediatrya – 97

Chorób wewnętrznych łącznie z pododdziałami – 842

w tym

- Pododdział Neurologiczny – 212

- Pododdział Reumatologiczny – 176

ZOL-u – 1987

51. Prosimy Zamawiającego o określenie ilości diet specjalnych występujących w jednostce.

Odp. Zamawiający informuje iż liczba diet specjalnych

- za miesiąc październik 2022r. wyniosła 953 (śniadanie-obiad-kolacja – 320+311+322)

- za miesiąc grudzień 2022r. wyniosła 970 (śniadanie-obiad-kolacja – 329+315+326)

52. Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie do jakiego miejsca mają być dostarczane posiłki.

Odp. Zamawiający określa miejsca dostawy posiłków następująco

1) - Wejście do klatki schodowej ginekologicznej dla Oddziału Ginekologicznego, Oddziału Chirurgii Ogólnej i Urazowej, Oddziału Rehabilitacji dla Dorosłych, Pododdziału Neurologii i Pododdziału Reumatologii - telefoniczne poinformowanie oddziałów o dostawie.

2) - Wejście boczne do kuchenki Oddziału Chorób Wewnętrznych – posiłki dla Oddziału Chorób Wewnętrznych – telefoniczne poinformowanie oddziału o dostawie.

3) - Do windy budynku głównego szpitala – posiłki dla Oddziału Pediatrii, telefoniczne poinformowanie pracowników o dostawie.

4) - Do windy w budynku ZOL w dwóch pojemnikach dla pacjentów piętra I i parteru, dla pacjentów piętra II. Poinformowanie telefoniczne pracowników o dostawie.

53. Czy Zamawiający posiada specjalne pomieszczenie, które można określić jako miejsce dystrybucji posiłków, w którym przedstawiciel Wykonawcy będzie wydawał przedstawicielowi Zamawiającego przygotowane posiłki ?

Odp. Zamawiający informuje że posiłki będą pakowane do odrębnych pojemników z podziałem jak wyżej w odpowiedzi na pytanie nr 52. Dostarczane w wyżej wymienione miejsca.

54. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż pomimo złej drogi (poza klasyfikacją przejezdności szczególnie w okresie zimowym) Zamawiający oczekuje, że posiłki zarówno do szpitala jak i do ZOL-u będą dostarczane w tym samym przedziale czasowym ?

Odp. Zamawiający określa czas dostawy w odpowiedzi na pytanie nr 56.

55. Czy z uwagi na istotną odległość pomiędzy obiektami (min .20 min. drogi przy dobrych warunkach) Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji czasu dostawy – tak by możliwym było dojechanie do ZOL- u bez ryzyka spóźnienia, które skutkuje nałożeniem kar na Wykonawcę.

Odp. Zamawiający określa czas dostawy w odpowiedzi na pytanie nr 56.

56. Czy możliwa jest modyfikacja SWZ związana z przedziałem czasowym – dostawa szpital :

Śniadanie 8.00-8.30

Obiad 12.00-13.00

Kolacja 17.00-17.30

Zol :

Śniadanie 8.00-9.00

Obiad : 12.00-13.30

Kolacja 17.00-18.00

Odp. Zamawiający określa czas dostawy posiłków w poniższy sposób

Szpital

Śniadanie 8.00-8.30

Obiad 13.00-14.00

Kolacja 18.00-18.30

Zol :

Śniadanie 8.00-9.00

Obiad : 12.30-14.00

Kolacja 17.30-18.30

57. Czy z uwagi na zapis SWZ rozdział IV. punkt 15. Wykonawca dobrze rozumie, iż herbata będzie przygotowywana przez personel Zamawiającego bezpośrednio przed wydaniem herbaty i cukru dostarczonego przez Wykonawcę z posiłkami ?

Odp. Zamawiający potwierdza, TAK.

58. Czy Zamawiający dopuszcza dostawę jogurtów, kefirów w opakowaniach zbiorczych (np.1 l) z założeniem porcjowania w/w napojów mlecznych bezpośrednio przed spożyciem do naczyń (kubków) ?

Odp. Zamawiający NIE dopuszcza.

59. Z uwagi na zapis SWZ rozdział IV punkt " 7 /Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienie na własny koszt i własnym staraniem elektronicznego systemu do zamawiania posiłków" - zwracamy się z uprzejmą prośbą o informacje jaki okres od podpisania umowy przewiduje Zamawiający na wdrożenie systemu. Zwracamy się z prośbą o informację jaki sprzęt komputerowy ma Zamawiający na wyposażeniu (dane techniczne), tak by możliwe było na etapie kalkulacji oferty dokonanie oceny związanej z zasobami jakie musi posiadać Wykonawca, aby spełnić ten wymóg .

Odp. Zamawiający od chwili zawarcia umowy i rozpoczęcia realizacji żywienia wymaga możliwości zamawiania

posiłków. Możliwe jest wdrożenie elektronicznego /komputerowego, e-mail systemu po tygodniu z jednoczesnym zapewnieniem możliwości zamawiania posiłków telefonicznie od chwili rozpoczęcia usługi żywienia w okresie przejściowym do czasu wdrożenia systemu elektronicznego/komputerowego.

60. Prosimy o informację w jakim systemie wydawane są posiłki do pacjenta (bemarowy, tacowy) inny i czy taki sam sposób będzie obowiązywał przy realizacji nowej umowy?

Odp. Zamawiający określa system wydawania posiłków na bemarowy.

61. Czy przedstawiciel Wykonawcy będzie miał w zakresie swoich obowiązków np. pakowanie GN do wózków bemarowych (na poszczególnych oddziałach) czy też będzie zobligowany do pozostawienia GN w termoportach w miejscu pomieszczenia dystrybucji (zbiorczo) przeznaczonym do tego celu.

Czy Zamawiający przewiduje inny sposób, jeżeli tak to prosimy o dokładną informację jak taki proces powinien wyglądać zgodnie z oczekiwaniami .

Odp. Zamawiający oczekuje ze przedstawiciel Wykonawcy będzie miał w obowiązku do pozostawienia GN w termoportach na wózku bemarowym w miejscu pomieszczenia dystrybucji dla konkretnego oddziału.

62. Prosimy o doprecyzowanie zapisu o konieczności dostarczenia próbki degustacyjnej każdej potrawy. Z uwagi na możliwość występowania mnogości diet menu degustacyjne stanowić może bardzo dużą ilość jedzenia (w tym kleiki, papki, diety przecierane czy specjalistyczne). Prosimy o jednoznaczną informację co ma stanowić menu degustacyjne i w jakiej gramaturze, dla ilu degustatorów.

Odp. Zamawiający doprecyzowuje: menu degustacyjne w zakresie i ilości umożliwiającej sprawdzenie potraw, stanowić będzie ok. – ½ diety porcji lekkostrawnej i ½ porcji diety podstawowej dla jednego degustatora.

63. Zamawiający w punkcie 52 SWZ rozdział IV wskazuje „Zamawiający wymaga opisu systemu dystrybucji posiłków i używanego do ich dystrybucji sprzętu. Wykonawca załączy własne oświadczenie zawierające wymagane informacje.” Prosimy o potwierdzenie czy oświadczenie dotyczy dystrybucji czy sposobu dostarczenia do Zamawiającego.

W trakcie wizji lokalnej w szpitalu został zaprezentowany dotychczasowy sposób i miejsce przyjmowania dostawy. Według Zamawiającego termoporty z żywnością powinny być dostarczone pod windę i w opakowaniu transportowym umieszczone na wózku transportowym, skąd przedstawiciel Zamawiającego odbiera posiłki i bez udziału przedstawiciela Wykonawcy dostarcza posiłki do kuchenek oddziałowych .

Prosimy o informację czy taki system jest przewidziany przy realizacji kolejnej umowy?

Odp. Zamawiający potwierdza realizację usługi według obecnie stosowanego systemu tj. termoporty z żywnością powinny być dostarczone przez Wykonawcę pod windę i w opakowaniu transportowym umieszczone na wózku transportowym, skąd przedstawiciel Zamawiającego odbiera posiłki i bez udziału przedstawiciela Wykonawcy i dostarcza posiłki do kuchenek oddziałowych.

64. Jaki sposób dystrybucji na obiekcie przewiduje zamawiający (bemarowy, tacowy, w opakowaniach jednorazowych) inny ?

Odp. Zamawiający informuje - system bemarowy, ew. w przypadku izolacji w opakowaniach jednorazowych.

65. Po czyjej stronie (zamawiającego czy wykonawcy) są obowiązki związane z zatrudnieniem /szkoleniem/wyposażeniem personelu wydającego posiłki pacjentom ?

Odp. Personel wydający posiłki na oddziałach należy do Zamawiającego.

66. Czy za wyposażenie w sprzęt do dystrybucji posiłków dla Pacjentów odpowiada Zamawiający ?

Odp. Zamawiający odpowiada za naczynia na których karmieni są pacjenci, natomiast bemaary, pojemniki służące dostawie do miejsc dystrybucji / miejsc dostawy określonych w odpowiedzi na pyt. 52 zapewnia wykonawca. Za sprzęt służący dystrybucji do miejsc przekazania personelowi Zamawiającego przygotowanych posiłków odpowiada Wykonawca.

67. Kto wyposaża szpital w beczki/pojemniki do odpadów pokonsumpcyjnych ? Czy przewidziane jest pomieszczenie, w którym pełne beczki będą do odebrania czy to przedstawiciel Wykonawcy będzie zobowiązany do odbioru beczek z poszczególnych oddziałów ?

Prosimy o podanie ich ilości.

Odp. Zamawiający informuje iż poszczególne oddziały są wyposażone w pojemniki, wykonawca dostarcza tylko worki foliowe.

68. Po czyjej stronie leży dostarczenie zastawy stołowej i sztućców, łyżek do porcjowania, wózków oraz wszelkich potrzebnych naczyń do dystrybucji ?

Odp. Zamawiający informuje iż dostarczenie zastawy stołowej i sztućców, łyżek do porcjowania, wózków oraz wszelkich potrzebnych naczyń do dystrybucji leży po stronie zamawiającego – dotyczy dystrybucji na oddziałach. Natomiast wszelkie naczynia, pojemniki służące dostawie do miejsc dystrybucji / miejsc dostawy określonych w odpowiedzi na pyt. 52 zapewnia wykonawca.

69. Kto odpowiada za mycie naczyń na których spożywane będą posiłki ?

Odp. Personel Zamawiającego przeprowadza mycie.

70. Z uwagi na zapis w punkcie 53 cyt „*Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji dostarczonych posiłków oraz odnotowywanie godziny dostawy. Wykonawca ma obowiązek uzyskania każdorazowo potwierdzenia tych danych imiennie przez osobę odbierającą na danym oddziale w imieniu Zamawiającego*”.

Zwracamy się z prośbą o modyfikację zapisu na konieczność potwierdzania godziny dostawy oraz zgodności dostawy z zapotrzebowaniem przez jedną upoważnioną do tego celu osobę przedstawiciela Zamawiającego .

Zważywszy na duże doświadczenie w tym względzie powstaje obawa , iż brak wyznaczenia takiej osoby spowoduje brak możliwości uzyskania potwierdzenia dostawy (zgodniej z zapotrzebowaniem i we właściwym czasie oraz prawidłową temperaturą) co może skutkować kłopotem w ustaleniu stanów i akceptacji ze strony Zamawiającego ilości i rodzajów diet niezbędnych do rozliczenia z Wykonawcą .

Opis metodyki wskazanej w punkcie 53 de facto sprowadza się do sytuacji, że kontrolującym i kontrolowanym jest jedynie Wykonawca, co może skutkować wątpliwościami przy zamykaniu mc (koniecznością potwierdzenia liczby i rodzajów diet).

Przypadkowość osób oddelegowanych do odbioru posiłków na poszczególnych oddziałach również skutkować może rozbieżnościami trudnymi do weryfikacji przy zamykaniu miesiąca przed wystawianiem faktur za wykonaną usługę oraz przy ewentualnym naliczaniu kar umownych .

Odp. Zamawiający informuje i potwierdza aktualność zapisu: dane potwierdza osoba odbierająca posiłki na poszczególnym oddziale.

71. W jaki sposób Zamawiający zamierza robić pomiary temperatur dostarczanych posiłków. Kto ze strony Zamawiającego będzie odpowiedzialny za ten proces?

Kiedy i w jakim pomieszczeniu odbywać się będzie odbiór jakościowy i ilościowy potwierdzający zgodność realizacji dostawy na poszczególne oddziały?

Odp. Pomiaru temperatury dokonywał będzie raz w miesiącu upoważniony przedstawiciel Zamawiającego na wybranym oddziale z udziałem osoby Wykonawcy dostarczającej posiłki.

Odbiór ilościowy potwierdzający zgodność realizacji dostawy na poszczególne oddziały przez oddziałowe /osobę upoważnioną odbywał się będzie w miejscu dostawy (odpowiedź na pyt. 52) właściwym dla każdego z oddziałów.

Odbiór jakościowy potwierdzający zgodność realizacji dostawy odbywał się będzie na Oddziale Pediatrii.

72. Kto i kiedy będzie dokonywać pomiar temperatur i w jaki sposób będzie ewidencjonowane?

Odp. Zamawiający informuje iż pomiaru temperatury dokonywał będzie raz w miesiącu upoważniony przedstawiciel Zamawiającego na wybranym oddziale z udziałem osoby Wykonawcy dostarczającej posiłki. Ewidencję prowadzi zamawiający. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowej temperatury dostarczanych posiłków pomiar będzie przeprowadzany co tygodniowo na każdym z oddziałów.

73. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, zgodnie z rozdziałem IV pkt2 litera d) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wdrożył system HACCP (w szczególności GHP, GMP/O, w miejscu wykonywania usługi.

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że certyfikat HACCP musi posiadać wdrożony i funkcjonujący dla kuchni w której będą przygotowane posiłki i musi on być wydany przez zewnętrzną jednostkę uprawnioną do wydania certyfikatu?

Odp. Zamawiający wymaga od Wykonawcy wdrożonego systemu HACCP w miejscu wykonywania usługi potwierdzony dokumentem wydanym zgodnie z obowiązującymi przepisami.

74. Czy w związku z odległością Zamawiającego od Wykonawcy możliwe jest uwzględnienie odchylenia od wymaganej temperatury posiłków $\pm 5^{\circ}$?

Odp. Zamawiający wymaga temperatur posiłków zgodnie z SWZ z odchyleniem $\pm 3^{\circ}$?

75. Kto ze strony Zamawiającego dokonuje zamówień posiłków według rodzajów diet i ilości ?

Odp. Zamawiający informuje iż oddziałowe z każdego oddziału składają zamówienie na ogólną liczbę posiłków na oddział uwzględniając ilości i rodzaje diet w ramach ogólnej ilości posiłków.

76. Do której godziny będą składane zamówienia na poszczególne posiłki .Czy zamówienia będą składane przez jedną wyznaczoną przez Zamawiającego osobę, czy będą składane z każdego oddziału indywidualnie .

Odp. Zamawiający składa zamówienia poprzez upoważnione osoby osobno z każdego z oddziałów i ZOL.

Zamówienia na posiłki będą składane do godz.:

- śniadanie do godz. 6.00

- obiad do godz. 10.00

- kolacja do godz. 14.00

z zastrzeżeniem możliwości korekty liczby zgłaszanych posiłków w okresie kolejnej godziny max o 1-2 pozycje.

77. Prosimy o informacje ile czasu będzie miał Wykonawca od podpisania umowy do uruchomienia usługi.

Odp. Zamawiający przewiduje uruchomienie usługi na dzień 1 kwietnia br. Obecna umowa żywienie pacjentów obowiązuje do 31 mara 2023 r. Termin uruchomienia usługi oczywiście może ulec zmianie z uwagi na termin dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej i nastąpi w pierwszym możliwym terminie licząc od dnia dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej, nie wcześniej niż od 01.04.2023 r. Termin rozpoczęcia realizacji umowy w ciągu max 5 dni od daty zawarcia umowy.

78. Prosimy o informację kto odpowiedzialny będzie za wywóz odpadów komunalnych (opakowania po galaretkach, kiślach, itp) oraz medycznych (opakowania jednorazowe po posiłkach osób z chorobami zakaźnymi)?

Odp. Za wywóz odpadów komunalnych odpowiedzialny będzie Zamawiający.

79. Czy wszystkie składowe posiłków muszą być oddzielnie spakowane, czy Zamawiający dopuszcza łączenie komponentów ze sobą np. ser i wędlina?

Odp. Zamawiający dopuszcza łączenie produktów stałych.

80. Ile średnio posiłków nocnych wydawanych jest w ciągu miesiąca?

Odp. Zamawiający informuje ze średnio 30 posiłków nocnych wydawanych jest w ciągu miesiąca.

81. Prosimy o informację na temat aktualnej praktyki dotyczącej odbierania termoportów i pojemników GN między posiłkami. Czy Kierowca czeka na pojemniki po śniadaniu ? Czy też pojemniki ze śniadania będą do odbioru po obiedzie?

Odp. Zamawiający informuje iż to Wykonawca decyduje czy kierowca przywożący pojemniki czeka na nie, czy wykonawca dysponuje drugim zestawem i odbiera po obiedzie. Ewentualny czas oczekiwania na odbiór pojemników wynosi ok. 30-60 min.

82. Prosimy o podanie aktualnej ceny w podziale na śniadanie, obiad i kolacja

Odp. Zamawiający informuje, iż:

obecnie obowiązuje cena jednostkowa w wysokości: 19,16 zł netto; brutto 20,69 zł za jeden osobodzień w tym

a) śniadanie - – 4,80 zł (netto), 5,18 zł (brutto)

b) obiad z podwieczorkiem lub bez - 9,58 zł (netto), 10,35 zł (brutto)

c) kolacja z posiłkiem nocnym lub bez – 4,78 zł (netto) 5,16 zł (brutto).

83. Prosimy o potwierdzenie, że produkcja posiłków powinna odbywać się poza siedzibą Zamawiającego i posiłki powinny być dostarczona środkiem transportu Wykonawcy, przez cały okres trwania umowy, tj. 22 miesiące.

Odp. Zamawiający informuje iż w przypadku produkcji / przygotowania posiłków poza siedzibą SP ZOZ-u za transport odpowiada Wykonawca przez cały okres trwania umowy. Istnieje możliwość wynajmu pomieszczeń w SP ZOZ Międzyrzec Podl., ul. Warszawka 2-4, z przeznaczeniem na przygotowywanie posiłków na miejscu.

84. Zamawiający informuje o możliwości wynajmu pomieszczeń w SP ZOZ Międzyrzec Podl., ul. Warszawka 2-4, z przeznaczeniem na przygotowywanie posiłków na miejscu. Pomieszczenia wyposażone są w media typu: prąd, woda, kotły, kuchenka gazowa, obieraczka. Pomieszczenia te są aktualnie wykorzystywane do przygotowywania posiłków. Pomieszczenia w budynku Pawilonu chirurgicznego po lewej stronie na parterze.

Zamawiający umożliwi wizję lokalną pomieszczeń przeznaczonych na wynajem.

Powierzchnia pomieszczeń ok. 140 mkw, a minimalna cena najmu za powierzchnię 1 mkw to 40,00 zł brutto. dodatkowo według wskazań licznika płatne media typu prąd (podatek od nieruchomości, opłata za wodę, ścieki wliczone w opłatę za najem)

85. Zamawiający wprowadzana nowy zapis w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 7 do SWZ.

Wprowadza się ust. 6 w § 8 umowy w poniższym brzmieniu:

„Zamawiającemu przysługuje również prawo wypowiedzenia niniejszej umowy z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąc kalendarzowego, w przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa mających wpływ na warunki przedmiotowe lub podmiotowe w zakresie żywienia pacjentów Zamawiającego, a w szczególności ustanowienia aktu prawnego ustalającego lub zmieniającego wymagania obowiązujące przy prowadzeniu żywienia w szpitalach. W takim przypadku wypowiedzenie umowy winno nastąpić w formie pisemnej wraz z uzasadnieniem pod rygorem nieważności takiego oświadczenia”.

Zamawiający informuje iż zmiany wynikające z udzielonych odpowiedzi zostaną uwzględnione w zapisach umowy, stanowiącym załącznik nr 7 do SWZ, zawieranej z wybranym Wykonawcą.

Powyższe zmiany stają się wiążące dla Wykonawców.

DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego
Zakładu Opieki Zdrowotnej
w Międzyrzeczu Podlaskim
mgr inż. Marek Zawada