

Kołobrzeg, 25.03.2024 r

Zamawiający:

**Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” – s.p.z.o.o.
ul. Rafińskiego 3
78-100 Kołobrzeg**

Odpowiedzi na zapytania Wykonawców dotyczące treści SWZ.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na " Całodzienną usługę żywienia gości w Szpitalu Uzdrowskim „Willa Fortuna” SPZOZ z dzierżawą pomieszczeń kuchennych.

Znak sprawy: WF.02.53.2024.BP

Na podstawie art. 284 ust2 ustawy z dnia 11 września 2019 r- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 poz. 1129 ze zm.) zamawiający informuje, że wykonawcy zwrócili się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie następujących kwestii dotyczących treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.

W związku z powyższym, zamawiający udziela następujących wyjaśnień.

1. Prosimy o informacje, czy dołączone do oferty jadłospisy mają zawierać gramaturę produktów ?

Odp. TAK

2. Dotyczy wyżywienia pacjentów z NFZ dieta ogólna – zał. nr 9 do SWZ, rozdział II:

a) pkt 16 – „ziemniaki/ kasza/makarony itp. – każdego dnia 200g do obiadu”

A) Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do obiadu ma planować albo ziemniaki albo kaszę albo makarony, itp.?

Odp. TAK

B) Czy w przypadku planowania na obiad dań bezmięsnych lub półmięsnych typu pierogi z mięsem, placki ziemniaczane, naleśniki, makaron z warzywami, risotto itp. Wykonawca ma planować dodatkowo ziemniaki, kaszę, makaron itp. ?

Odp.

- Pierogi z mięsem – bez ziemniaków

- placki ziemniaczane , naleśniki, makaron z warzywami, risotto- dania niedopuszczalne przez

Zamawiającego do posiłku obiadowego.

b) pkt 18 – „herbata z cytryną, woda z cytryną – każdego dnia 250g do śniadań i kolacji”

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do śniadań i kolacji jako napój ma planować albo herbatę z cytryną albo wodę z cytryną?

Odp. Nie, należy podawać oba napoje.

c) pkt 19 – „ciasto w każdą sobotę i niedzielę – 100g”

Gdzie Wykonawca ma zawrzeć w/w ciasto w jadłospisie – czy w obiedzie ?

Odp. Tak, przy obiedzie.

d) pkt 21 – „ciepłe śniadanie – siedem razy – minimum w ciągu 14 dni” oraz pkt 22 – „ciepłe kolacje – siedem razy – minimum w ciągu 14 dni”

Czy jeśli Wykonawca zaplanuje ciepłe śniadanie lub kolację np. naleśniki z serem i owocami to ma do tego podawać także pieczywo z masłem, mleko, płatki i inne dodatki typu (sery, pasty, wędliny itp.) wymagane „każdego dnia” ?

Odp. Tak

e) pkt 23 – „do śniadania i kolacji należy podawać danie wieloskładnikowe np. sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem, z tuńczykiem itp., tymbaliki drobiowe, danie z ryb -150g”

Prosimy o informację, kiedy mają być podawane do śniadań i kolacji w/w dania wieloskładnikowe: czy do każdej kolacji i śniadania, które nie jest ciepłą kolacją/śniadaniem czy też do każdej kolacji /śniadania nawet w przypadku dania na ciepło typu naleśniki z serem i owocami itp.?

Odp. Wg zapisu zał. nr 9 do SWZ pkt. 23- „Niektóre wymagane produkty i ich minimalne wartości gramowe dla wyżywienia pacjentów z NFZ. Dieta ogólna w okresie 14 dni”

3. Dotyczy wyżywienia gości komercyjnych – zał. nr 9 do SWZ, rozdział II:

a) pkt 22 – „ziemniaki/kasza/makarony/ryż itp. – każdego dnia 200g do obiadu”

A) Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do obiadu ma planować albo ziemniaki albo kaszę albo makarony albo ryż, itp.?

Odp. Tak

B) Czy w przypadku planowania na obiad dań bezmięśnych lub półmięśnych typu pierogi z mięsem, placki ziemniaczane, naleśniki, makaron z warzywami, risotto itp. Wykonawca ma planować dodatkowo ziemniaki, kaszę, makaron itp. ?

Odp. – Pierogi z mięsem – bez ziemniaków

- placki ziemniaczane , naleśniki, makaron z warzywami, risotto- Dania niedopuszczalne przez Zamawiającego na posiłek obiadowy.

b) pkt 24 - „woda z cytryną, soki zagęszczane typu np. PURENA- każdego dnia do obiadu”

Czy Wykonawca ma planować w jadłospisie do obiadu jeden z w/w napojów ?

Odp. Nie, należy podawać oba napoje.

4. Czy Zamawiający posiada informację ilu pracowników zatrudnia obecny Wykonawca?

Odp. Nie

5. Czy są jakieś dodatkowe koszty, które musi pokryć Wykonawca a nie zostały uwzględnione w dostępnych dokumentach?

Odp. Nie

6. Ile jest oddziałów w placówce Zamawiającego?

Odp. Jeden

7. Czy środki utrzymania czystości są po stronie Zamawiającego czy Wykonawcy?

Odp. Po stronie Wykonawcy.

8. Czy Zamawiający dopuszcza formę zatrudnienia Umowy Zlecenia dla pracowników?

Odp. Nie

9. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z 3us. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odp. Szacunkową wartość zamówienia podano już na Państwa wniosek z 08.03.2024 r.

10. 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 3us. 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 3us. 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.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody i pozostawia dotychczasowe zapisy dotyczące kar umownych.

11. 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. 3u. 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

Odp. Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

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

Odp. Nie

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

Odp. Nie

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

Odp. Tak

15. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odp. Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie ustalone na rok 2024, a Zamawiający będzie waloryzował wynagrodzenie zgodnie z zapisem załącznika nr 8 do SWZ – projekt umowy na usługę § 10 ust.10

16. Zgodnie z 4us. 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 4us. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

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

W celu umożliwienia skorzystania z możliwości, o których mowa w 4us. 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%.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie do umowy powyższych zapisów. Zamawiający przewidział w projekcie umowy zapisy dotyczące zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany ceny surowców użytych do przygotowywania posiłków (§10 ust. 8).

17. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków dla pacjentów komercyjnych i NFZ w ciągu ostatnich 12 miesięcy z podziałem na miesiące

Odp:

Pełnopłatni	śniadania	obiad	Kolacja
2	62	47	47
3	92	70	70
4	212	182	182
5	536	534	524
6	1021	1031	1020
7	43	44	44
8	1673	1602	1570
9	1254	1203	1164
10	66	46	46
11	96	68	67
12	783	864	859
1	306	140	141
2	87	84	84
	6231	5915	5818

kuracjusze	śniadania	obiad	Kolacja
2	2703	2692	2691
3	2920	2832	2830
4	2772	2868	2868
5	2507	2487	2487
6	1701	1675	1675
7	1241	1242	1242
8	1260	1260	1260
9	1600	1668	1668
10	3180	3176	3176
11	2960	2944	2944
12	2119	1980	1980
1	2567	2668	2668
2	2795	2797	2795
	21930	30289	30284

18. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej zgodnie z rozdziałem VII ust. 2 pkt 4) Wykonawca powinien przedstawić 2 usługi dla dwóch różnych Zamawiających w ramach dwóch różnych umów

Odp. Tak

19. Zgodnie 5us. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odp. Zamawiający pozostawia dotychczasowy zapis.

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

Odp. Zgodnie z zapisem w SWZ

21. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jaką wartość kaloryczną mają mieć poszczególne diety.

Odp. Zamawiający nie wymaga na etapie postępowania wyliczania wartości kalorycznej posiłków.

22. Zgodnie z zaleceniami NCEŻ, Wykonawca wnosi o ograniczenie potraw mięsnych w jadłospisie dekadowym, na rzecz potraw jaskich zawierających pełnowartościowe białko zwierzęce lub roślinne.

Odp. Zamawiający pozostawia dotychczasowy zapis.

23. 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. Tak mają być planowane.

24. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odp. Mleko (musi być ciepłe i zimne)- każdego dnia 250 ml do śniadania.

Płatki lub musli- każdego dnia 80 g do śniadania w dozownikach.

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

26. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP-PZH 2020r.?

Odp. Nie

27. 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. Nie dopuszcza.

28. Wykonawca wnosi o ograniczenie ilości i gramatury produktów zaproponowanych na śniadania i kolacje, z uwagi na bardzo wysoką wartość odżywczą tych posiłków. Zastosowanie zapisów zawartych w załączniku nr 9 do SIWZ, dotyczących produktów i gramatur sprawi że wartość energetyczna diet nie będzie spełniała wymagań NCEŻ.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

Monika Czajkowska

Kierownik Zamawiającego