

Kraków, 5 kwietnia 2024 r.

DZP.271-57/2024

DO UCZESTNIKÓW POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO pn. „Usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów w Zakładzie Opieki Długoterminowej w Makowie Podhalańskim” numer sprawy: **57/ZP/2024**

WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) zwanej dalej ustawą Pzp, udziela wyjaśnień na wnioski Wykonawców o wyjaśnienia treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej Specyfikacją) złożone w Postępowaniu.

Pytanie 1

Zamawiający w rozdziale XI wymaga złożenia certyfikatu ISO 22000 jako przedmiotowy środek dowodowy. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby certyfikat ten był wydany przez jednostkę akredytowaną i obejmował zakres zgodny z przedmiotem zamówienia, tj. żywienie szpitalne.

Odpowiedź:

Zamawiający definiuje przedmiotowe środki dowodowe, zgodnie z art. 7 pkt 20 p.z.p..

Pytanie 2

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie 20% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 3

Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 4

Czy wykonawca dobrze rozumie, że na spełnienie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności zawodowej wykonawca powinien wykazać się doświadczeniem w realizacji co najmniej:

Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat zrealizował minimum 1 (jedną) usługę w zakresie całodobowego żywienia zbiorowego pacjentów jednostek służby zdrowia (szpitala, zol, uzdrowiska) obejmującą co najmniej (lub więcej) 100 osób

dziennie. Ocena spełniania niniejszego warunku udziału w Postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o złożone przez Wykonawcę oświadczenia oraz dokumenty, o których mowa w pkt X.1 ppkt 1 lit. b) Specyfikacji. Zgodnie z wymaganiami SWZ wykonawca powinien posiadać doświadczenie w realizowaniu zamówień dla jednostek służby zdrowia, gdyż zgodnie z art. 112 ust. 1 PZP Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiotu zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter.

Odpowiedź:

Zamawiający opisał warunek w sposób jednoznaczny w treści SWZ.

Pytanie 5

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa w §5. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ

Pytanie 6

Wykonawca wnosi o wprowadzenie dodatkowego przedmiotowego środka dowodowego w celu potwierdzenia jakości stosowanych diet w postaci 3 zaświadczeń potwierdzających jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej wymienionych w załączniku nr 1 do SWZ (w próbce z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja), gdzie stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie (1 dieta = 1 zaświadczenie), wystawione przez jednostkę zewnętrzną nie wcześniej niż 12 miesięcy przed terminem składania ofert?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ .

Pytanie 7

Prosimy Zamawiającego o wskazanie procentowego podziału ceny dla śniadania, obiadu i kolacji.

Odpowiedź:

Zamawiający wskazuje, iż przy zastosowaniu 3-ech posiłków w ciągu dnia, podział procentowy wygląda następująco: I śniadanie 35%, obiad 40%, kolacja 25%; Przy zastosowaniu 5-ciu posiłków dziennie (np. w cukrzycy): I śniadanie 25%, II śniadanie 10%, obiad 35%, podwieczorek 10%, kolacja 20%.

Pytanie 8

Mając na uwadze zapisy zawarte w załączniku nr 1 § 3 pkt 7 uprzejmie prosimy o udzielenie informacji czy zamawiający dobrze rozumie, iż w przypadku wzrostu cen np. artykułów spożywczych oraz innych materiałów, niezbędnych do realizacji umowy o 4% przyszły wykonawca będzie mógł ubiegać się o zmianę ceny z tego tytułu? Odnosząc się do powyższego oraz zapisów zawartych w § 3 pkt 9 prosimy o doprecyzowanie i dokładne przytoczenie wskaźnika inflacji, który będzie brany pod uwagę, np. poprzedni miesiąc analogiczny do miesiąca roku ubiegłego - czy może będzie brany pod uwagę inny wskaźnik inflacyjny? Ponadto prosimy o udzielenie informacji czy waloryzacja będzie odbywała się o pełny wskaźnik inflacyjny czy będzie określona inny warunek zmiany ceny. Prosimy o udzielenie precyzyjnej informacji w tym zakresie, aby przyszły wykonawca miał możliwość uzyskania jak najwięcej informacji w zakresie możliwości zmiany ceny przy postępowaniu przewidzianym na 48 m-cy.

Odpowiedź:

Zamawiający odnosi się do załącznika nr 3 Wykonawca będzie uprawniony do żądania podwyższenia wynagrodzenia nie wcześniej niż po 6 miesiącach.

Pytanie 9

Mając na uwadze zapisy zawarte w załączniku nr 1 pkt 1” usługi całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów” pkt. 10 uprzejmie prosimy o udzielenie informacji, czy zamawiający wyrazi zgodę na to aby transport posiłków odbywał się 2 razy dziennie co oznacza, iż przy posiłku obiadowym zostanie na miejsce dostarczony posiłek kolacyjny.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza powyższe.

Pytanie 10

Prosimy Zamawiającego o podanie kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie ww. zamówienia

Odpowiedź:

Zamawiający podaje kwotę przeznaczoną na sfinansowanie zamówienia w terminie określonym w art. 222 ust. 4 p.z.p.

Pytanie 11

Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych. Dodatkowo umożliwia lepsze dopasowanie do wymagań zamieszczonych w OPZ dotyczących formy mięsa planowanego w obiadach, które uwzględniają planowanie w ciągu tygodnia.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza, opracowywanie jadłospisu 14-dniowego.

Pytanie 12

Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację literatury, na którą powołano się w OPZ, paragrafu 2. oraz usunięcie zapisu dot. dziennych racji pokarmowych, których obecnie się nie stosuje.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 13

Wykonawca zwraca się z prośbą o wyszczególnienie potraw i dodatków cukierniczych, o których mowa w OPZ, punkcie 6., podpunkcie g. „ (...) w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze”.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga produktów i potraw bezmięśnych, tradycyjnych, jak np.: świeże śledzie w śmietanie i oleju; ryby w postaci smażonej, gotowanej, duszonej, pieczonej; potraw mącznych (np. pierogi leniwe i kluski śląskie z sosem bezmięsnym, naleśniki ze szpinakiem, dżemem, serem; pierogi z owocami, serem, szpinakiem, ruskie; makaron z serem, musem jabłkowym; warzywami + sos bezmięśny); różne sałatki jarzynowe i owocowe; oraz inne potrawy zgodne z tradycją. Dodatki cukiernicze, takie jak np.: babka piaskowa; ciasto drożdżowe; świąteczne ciasto z makiem i serniki; oraz inne zgodne z tradycją.

Pytanie 14

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie czy pojęciem „mięso rozdrobnione” określa również gulasze, potrawki, w których mięso jest w postaci krojonej, a nie mielonej.

Odpowiedź:

„Mięso rozdrobnione”, czyli krojone/siekane, stosowane jest w potrawkach, gulaszach, daniach półmięśnych. „Mięso mielone” stosowane jest w kompozycji z sosem jako II danie oraz np. w klopsach, pulpetach, zrazikach.

Pytanie 15

Wykonawca zwraca się z prośbą o zmniejszenie zawartości procentowej mięsa w daniach półmiesnych do ilości odpowiadającej, w przeliczeniu, masie samodzielnie podanego kawałka mięsa, ponieważ 50% w stosunku do pozostałych składników stanowi 175g (punkt 16.), co może wpłynąć na zmianę charakteru dania.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 16

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

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 17

Wykonawca zwraca się z prośbą o zmniejszenie gramatury powideł, dżemów owocowych, miód naturalnego do 50g. Producenci oferują w asortymencie opakowania jednostkowe o masie netto 25g.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 18

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie zmniejszonej ilości powideł, dżemów owocowych, miód naturalnego, np. 25g (jedno opakowanie) w kompozycji z twarogiem, serkiem, twarożkiem o smaku naturalnym w zmniejszonej gramaturze, np. 50g. Wówczas oba produkty stanowią połowę wymaganej „gramówki”, podaż cukrów prostych jest ograniczona, a posiłek wzbogacony w pełnowartościowe białko z produktu mlecznego?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 19

Wykonawca zwraca się z prośbą o zwiększenie gramatury dodatku warzywnego lub owocowego do śniadań i kolacji do 100g w celu zapewnienia dziennej podaży warzyw i owoców w ilości 400g

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza powyższe tj. zwiększenie gramatury dodatku warzywnego lub owocowego do śniadań i kolacji w ilości nie mniejszej, niż 100g. Pozostałe parametry zgodnie z SWZ.

Pytanie 20

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie, co rozumie pod pojęciem „opakowanie jednostkowe” w punkcie 16. podpunkcie „II śniadania i podwieczorki w cukrzycy”.

Odpowiedź:

Pod pojęciem „opakowanie jednostkowe” Zamawiający rozumie indywidualne zapakowanie pojedynczego produktu w sposób higieniczny i estetyczny, do którego wgląd ma tylko pacjent.

Pytanie 21

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

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 22

Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na przygotowywanie deserów typu kisiel, budyń, galaretka owocowa, itp. na bazie gotowych półproduktów, pod warunkiem, że trafią one do pacjenta w formie gotowej do spożycia, przygotowane przez Wykonawcę.

Pytanie 23

Czy Zamawiający wyraża zgodę na jednorazowe udostępnianie wykazu produktów zawartych w potrawach w formie Księgi składu potraw i produktów? Z zastrzeżeniem, że Wykonawca zaktualizuje księgę w sytuacji gdy do jadłospisu zostanie wprowadzone nowe danie. Zawarcie tych informacji w jadłospisie dziennym sprawi, że będą one nie czytelne.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza aby Wykonawca jednorazowo udostępnił wykaz produktów i potraw w formie Księgi składu produktów w potrawach (tzw. receptury potraw), z zastrzeżeniem bieżącej informacji Zamawiającego o aktualizacji oraz szczegółową i czytelną zawartością składowych każdej potrawy podaną w gramach/osobę.

Wskazane powyżej wyjaśnienia treści Specyfikacji są wiążące i stanowią jej integralną część. Pozostałe warunki Specyfikacji pozostają bez zmian.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 284 ust. 6 ustawy Pzp, na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://ezamowienia.gov.pl/> oraz www.szpitalrydygier.pl, zamieścił niniejsze wyjaśnienia treści Specyfikacji.