Kraków dnia: 2021-08-24

**Szpital Specjalistyczny im. Stefana Żeromskiego**

**SP ZOZ w Krakowie**

**Sekcja Zamówień Publicznych**

os. Na Skarpie 66

31-913 Kraków

Pismo: SZP.271.604/16/2021

**WYKONAWCY**

ubiegający się o zamówienie publiczne

# WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie przetarg nieograniczonyna”**Świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala.**”– znak sprawy **ZP/16/2021.**

Zamawiający, **Szpital Specjalistyczny im. Stefana Żeromskiego SP ZOZ w Krakowie Sekcja Zamówień Publicznych**, działając na podstawie art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2019 ze zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej”SWZ”) wraz z wyjaśnieniami:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Zważywszy na obecną sytuację, która związana jest z realnym zagrożeniem COVID-19 - wnosimy o zmianę w zakresie konieczności posiadania kuchni zastępczej (do 40 km) - istniejąca sytuacja związana z możliwością kwarantanny całych zakładów produkcyjnych - wymaga od zamawiających zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z zakładu. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków.ODPOWIEDŹ: Zamawiający wymaga zapewnienia zabezpieczenia pod względem ciągłości wykonania usługi.2. Prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie oddziałów lub ograniczenie ilości pacjentów w oddziałach szpitalnych.ODPOWIEDŹ: na chwilę obecną nie przewiduje.3. Mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywionych o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. 4. Proponujemy wprowadzenie zapisu, iż na potwierdzenie zdolności technicznej, Wykonawca wykazał się dysponowaniem kuchnią zewnętrzną produkującą posiłki oraz kuchnią mleczną, co potwierdzi posiadaniem aktualnej decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną do produkcji dań od surowca do gotowej potrawy wraz z wywozem posiłków na zewnątrz w formie cateringu oraz decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię mleczną/niemowlęcą do produkcji posiłków mlecznych , przecierów warzywno-mięsnych przygotowanych od surowca do gotowej potrawy, dla niemowląt i dzieci oraz wywozu na zewnątrz w formie cateringowej załączonej do oferty.Dokumenty wymagane są na potwierdzenie, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez ZamawiającegoODPOWIEDŹ: Zapisy SWZ pozostają bez zmian. 5. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy "Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny". Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.Pragniemy również zaznaczyć, że z dniem 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona).ODPOWIEDŹ: Odpady pokonsumpcyjne będą utylizowane na koszt zamawiającego. 6. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w zakresie posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia o którym mowa w pkt. 7.2 SWZ należy wykazać się usługą w zakresie zbiorowego żywienia dla min. 200 pacjentów szpitalnych o wartości nie mniejszej niż 2 mln rocznie?ODPOWIEDŹ: TAK, jest w SWZ: Wykonawca ubiegający się o zamówienia zobowiązany jest wykazać, że:1. wykonał co najmniej jedno zamówienie, którego przedmiotem była usługa w zakresie zbio-rowego żywienia dla min. 200 osób dziennie o wartości nie mniejszej niż 2 000 000 zł brutto rocznie. 7. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu wykazania dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym należy wykazać dysponowaniem zakładem wraz z kuchnią mleczną na cały okres trwania umowy wraz z wymaganym wyposażeniem wymienionym w punkcie 7.2.2. SWZODPOWIEDŹ: Wykonawca dobrze rozumie ma dysponować zakładem wraz z kuchnią mleczną na cały okres trwania umowy wraz z wymaganym wyposażeniem.8. 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).Uzasadnienie: 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 wstępieODPOWIEDŹ: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody, zapisy SWZ pozostają bez zmian.9. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w zakresie posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia o którym mowa w pkt. 7.2 SWZ należy wykazać się usługą, która została już zrealizowana przez okres minimum 12 miesięcy. Usługa realizowana przez okres krótszy nie potwierdzi, iż wykonawca posiada doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitalnych.ODPOWIEDŹ : Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju , Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy Za-mawiający wymaga potwierdzenia wykonania usługi poprzez przedłożenie wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. Wykonawca spełni warunek jeśli, wykonał co najmniej jedno zamówienie, którego przedmiotem była usługa w zakresie zbiorowego żywienia dla min. 200 osób dziennie o wartości nie mniejszej niż 2 000 000 zł brutto rocznie.10. Z treści SWZ wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23 1 Kodeksu Pracy. W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23 1 Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje :ODPOWIEDŹ: Nie.a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?b) Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?c) Lista stanowisk do przejęcia 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 przejęcia. Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?f) Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęciag) Zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęciah) Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?i) Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?ODPOWIEDŹ: Pytanie nie dotyczy niniejszego postepowania.11. Na podstawie art. 439 ust. 1 i 2 wnosimy o wprowadzenie obligatoryjnych zapisów do projektu umowy o następującym brzmieniu "zmianę w § 16 ust. 6 poprzez zmianę i nadanie mu brzmienia: "6. Kwota wynagrodzenia umownego z zastrzeżeniem ust. 13 nie może ulec zmianie na niekorzyść Zamawiającego. Powyższe nie dotyczy również okoliczności określonych art. 436 pkt 4 b) ustawy z dnia 11 września 2019 roku -Prawo zamówień publicznych, tj. zmiany:1) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572)-jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę."2. w ramach zarzutu nr 1 -zmianę w § 16 poprzez dodanie ust. 13 i nadanie mu brzmienia: "Wynagrodzenie wykonawcy obliczone na podstawie §16 ust 4 w zw. z §17 ust 2 umowy podlega zmianie w ten sposób, że od 1 stycznia każdego kolejnego roku kalendarzowego każda ze stron będzie upoważniona do dokonywania raz do roku automatycznej waloryzacji wynagrodzenia w oparciu o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i dóbr konsumpcyjnych publikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok poprzedzający."ODPOWIEDŹ: Zamawiający wyraża zgodę. 12. Zgodnie z przyjęta linią orzecznictwa "kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody" (wyrok SN z dn. 24 stycznia 2014r., sygn. I CSK 124/13). Zastrzeżenie kar umownych w nadmiernej wysokości może oznaczać, iż zamawiający naruszył dyrektywy kształtowania treści SWZ zawarte w prawie zamówień publicznych(wy roki KIO z dn. 20 listopada 2015 r., sygn. KIO 2399/15, oraz z dn. 31 lipca 2015 r., sygn. KIO1519/15) wnosimy o zmianę w zakresie kar na- zmianę § 22 ust. 8 pkt 2) i nadanie mu brzmienia: "Wykonawca zapłaci każdorazowo kwotę 250 zł za:a. nieterminową dystrybucję posiłków na oddziałach,b. posiłki wydawane niezgodnie z jadłospisem,c. nieodpowiednią temperaturę posiłków,d. za nie rozpatrzenie reklamacji złożonej przez Zamawiającego",ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. -zmianę § 22 ust. 8 pkt 3) i nadanie mu brzmienia: Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2.500 zł w przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę postanowień określonych w § 7, § 8, § 9, § 12 umowy za każdy przypadek naruszenia,ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.-zmianę § 22 ust. 8 pkt 4) i nadanie mu brzmienia: Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10.000 zł w każdym przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę postanowień określonych w § 10, § 11 ust. 1 i 2, § 12 ust. 1-3 umowy, za każdy przypadek naruszenia,ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.-zmianę § 22 ust. 8 pkt 5) poprzez jego usunięcie,ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.-zmianę § 22 ust. 8 pkt 6) poprzez jego usunięcie,ODPOWIEDŹ: Zamawiający wyraża zgodę.-zmianę § 22 ust. 8 pkt 7) i nadanie mu brzmienia: "W razie naruszenia obowiązku, o którym mowa w § 2 ust. 7 Umowy, Wykonawca zapłaci karę umowną stanowiącą iloczyn kwoty 5 zł liczby brakujących nowych wózków bemarowych oraz dni zwłoki w posiadaniu pełnego zestawu nowych wózków bemarowych",ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający zmienia zapis na: "W razie naruszenia obowiązku, o którym mowa w § 3 ust. 7 Umowy, Wykonawca zapłaci karę umowną stanowiącą iloczyn kwoty 5 zł liczby brakujących nowych wózków bemarowych oraz dni zwłoki w posiadaniu pełnego zestawu nowych wózków bemarowych".-zmianę § 22 ust. 9 i nadanie mu brzmienia: "Maksymalny wymiar kar umownych, zgodnie z dyspozycją art. 436 pkt 3) ustawy z dnia 11 września 2019 roku -Prawo zamówień publicznych, nie może przekroczyć 10% ceny brutto Umowy."Prosimy o uwzględnienie.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. ODPOWIEDŹ UZUPEŁNIAJĄCA do pytania nr 12: Równocześnie Zamawiający poprawia błąd redakcyjny i zmienia numerację w paragrafie 22 projektu umowy w następujący sposób - ust. 7, 8, 9 i 10 zastępuje się ustępem 1, 2, 3 i 4.13. Zważywszy na fakt, iż Specjalistyczny Szpital im. Stefana Żeromskiego w Krakowie na podstawie rekomendacji Rady Akredytacyjnej Ministra Zdrowia z dnia 14 grudnia 2014 przyznał szpitalowi Certyfikat Akredytacyjny prosimy o udzielenie informacji czy Wykonawca powinien realizować usługę zgodnie z posiadanymi standardami akredytacyjnymi co powinien potwierdzić posiadaniem certyfikowanych systemów ISO 9001, ISO 22000 obejmującej swoim zakresem system HACCP oraz zasady GMP, GHP wydanymi przez zewnętrzna jednostkę uprawnioną do akredytacji? Brak takich certyfikatów przez firmę może spowodować problem z uzyskaniem certyfikatu akredytacji CMJ.ODPOWIEDŹ : Wykonawca zgodnie z wymaganiami prawnymi musi mieć wdrożony system HACCP oraz zasady GMP i GHP14. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. 15. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5?ODPOWIEDŹ: Zamawiający dopuszcza odchył od wymaganej temp. ±5?16. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni"ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. 17. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.ODPOWIEDŹ: Zamawiający informuje, że otwarcie ofert nastąpi zgodnie z regułami art. 222 ustawy Pzp, a przywołany w pytaniu przepis nie obowiązuje od 01.01.2021 roku.18. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycja poniżej:Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:a. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,b. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,c. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy - o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowyODPOWIEDŹ: Przywołany przepis art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp dotyczy nieobowiązującej w chwili obecnej ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych. Zamawiający nie wyraża zgody albowiem nie dostrzega związku pomiędzy epidemią COVID a sposobem wykonywania umowy.19. Uprzejmie prosimy o zmianę zapisu w załączniku nr 1 SWZ "Organizacja Usługi Żywienia" pkt. 1 Zamawiający wymaga mycia, dezynfekcji oraz sterylizacji naczyń kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno- epidemiologicznymi obowiązujących w podmiotach leczniczych. Zwracamy uwagę, iż wszystkie zmywarki przeznaczone do gastronomi są wyposażone w funkcję mycia oraz dezynfekcji sprzętu w temperaturze 87° C. takie procesy są bezpieczne, oraz ogólnie stosowane w usłudze zbiorowego żywienia. Dezynfekcja w temperaturze 87° C jest akceptowana przez Inspekcje Sanitarne oraz jest zgodna z wymaganiami HACCP. Uprzejmie prosimy o wykreślenie procesu sterylizacji, który nie jest możliwy do zrealizowana z wszystkich punktów dokumentacji SWZ z wyłączeniem sterylizacji butelek oraz smoczków dla niemowląt.ODPOWIEDŹ: Zamawiający wyraża zgodę za wyjątkiem smoczków i butelek, które należy poddać procesowi sterylizacji20. Uprzejmie prosimy o wprowadzenie zmiany godzin zgłaszania korekt, które umożliwią świadczenie usługi dystrybucji posiłków w wyznaczonych przez Państwa godzinach." Korekta śniadanie plus II śniadanie z godziny 7:15 zmiana na godzinę 6:30," Obiad plus podwieczorek, 10:00" Kolacja plus posiłek nocny 14:30ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę godzin zgłaszania diet.21. Uprzejmie prosimy o zmianę zapisu w załączniku nr 1 SWZ "Pozostałe Obowiązki Wykonawcy" w zakresie dostawy posiłków z kuchni zewnętrznej. Zamawiający wymaga posiadania przez przyszłego wykonawcę aż 3 sztuk zmywarek. Zwracamy uwagę, iż przy zapotrzebowaniu wskazanym przez Zamawiającego w punkcie 1 załącznika nr 1 dzienna ilość chorych będzie na poziomie 250 osób. Mając na uwadze wydajność zmywarek zwracamy uwagę, iż przy takim zapotrzebowaniu wystarczy jedna zmywarka aby przeprowadzić prawidłowo procesy mycie i dezynfekcję sprzętu dystrybucyjnego. Drugą zmywarkę można potraktować jako zabezpieczenie podczas ewentualnej awarii. Wymóg posiadania 3 zmywarek niepotrzebnie podniesie koszty za osobodzień żywionych. Wnioskujemy o zmianę zapisu w tym zakresie.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. 22. Mając na uwadze topografię szpitala, która wiąże się z pokonywaniem dużych odległości od punktu rozdzielni posiłków do Oddziałów Szpitalnych prosimy o wyrażenie zgodny na zastosowanie zastawy stołowej z poliwęglanu. Zaproponowany przez szpital Arcorok nie spełni swojej funkcji ponieważ materiał jest bardzo kruchy. Podczas wjazdu i wyjazdu z wind, pokonywaniu podjazdów zastawa będzie codziennie uszkodzona co będzie zagrażało bezpieczeństwu pacjentów. Ponadto przyszły Wykonawca nie będzie w stanie spełnić wymagań zawartych w załączniku nr 1.3 do SWZ tj. "Szczegółowe wskazania dotyczące dostarczenia i wydawania posiłków pacjentów dalej Załącznik"ODPOWIEDŹ: Wykonawca powinien tak zabezpieczyć zastawę stołową przed uszkodzeniami aby nie stanowiła zagrożenia dla pacjentów.23. Mając na uwadze wymagania Zamawiającego dotycząca wydawania II śniadań, podwieczorków, diet miksowanych wyłącznie w opakowaniach jednorazowych prosimy o wprowadzenie zmiany w tym zapisie w zakresie. Posiłki przeznaczone nas II śniadania, podwieczorki (dalej SWZ) muszą być podane w pojemnikach, które zapewnią bezpieczeństwa żywności. Zwracamy uwagę, iż serwowanie żywności w opakowaniach jednorazowych jest bardzo drogie do kosztów dochodzi koszy utylizacji. Zasadnym jest tam gdzie jest to tylko możliwe wprowadzanie zamienników.ODPOWIEDŹ: Opakowania jednorazowe utylizowane są na koszt zamawiającego.24. Zgodnie z przepisami prawa wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Prosimy o zmianę w zapisie(SWZ)ODPOWIEDŹ: Odpady pokonsumpcyjne utylizowane są na koszt Zamawiającego. 25. W związku z odległością szpitala/oddziałów zwracamy się z prośbą o wydłużenie czasu na reakcję reklamacji z 30 do 60 minut.(SWZ)ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. 26. Uprzejmie prosimy o udzielenie informacji czy ilość osób przewidziana do dystrybucji posiłków wskazana w załączniku nr 1 "Osoby odpowiedzialne za przygotowanie i dystrybucję posiłków" w ilości 8 osób jest ostateczną liczbą, którą należy wsiąść pod uwagę przy wyliczeniu ceny za osobodzień. W naszej ocenie mając na uwadze ilość żywionych pacjentów usługę można prawidłowo wykonać w składzie 7 osobowym. Zatrudnienie dodatkowych osób zwiększy niepotrzebnie koszty wykonania usługi.ODPOWIEDŹ: W załączniku nr 1 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia minimum8 przeszkolonych osób do transportu i rozdawania posiłków.27. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ, WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO ODNOŚNIE PLANOWANIA JADŁOSPISÓW, pkt 3., Zamawiający wymaga by jadłospisy (2 tygodniowe) zawierały wagę, czyli gramaturę dań, oraz pełną nazwę dań w zakresie każdej diety?ODPOWIEDŹ: Zamawiający wymaga od Wykonawcy przygotowanie jadłospisów (2 tygodniowych) zawierających wagę oraz pełną nazwę produktów w zakresie każdej diety na 10 dni przed planowanym jadłospisem.28. Czy Zamawiający wyraża zgodę by jadłospisy wysyłane na 10 dni przed jego realizacją zawierały wybrane diety celem skuteczniejszej i klarownej analizy? Jeśli tak jakich diet wymaga Zamawiający do akcptacji?ODPOWIEDŹ: Zamawiający wymaga wszystkich diet.29. Na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ, WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO ODNOŚNIE PLANOWANIA JADŁOSPISÓW, pkt 3, Zamawiający wymaga by w przypadku diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów zawierać informację dotyczącą ilości wymienników węglowodanowych w poszczególnych posiłkach. Wnosimy o wykreślenie powyższego wymagania, ponieważ ilość WW zależna jest od masy ciała pacjenta i dla każdego pacjenta powinna być dobierana i obliczana indywidualnie.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie.30. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że po wniesionej przez Zamawiającego uwadze w przypadku błędu dietetycznego lub niezgodności z SIWZ w przesłanym jadłospisie ma obowiązek nanieść zmiany w jadłospisie?ODPOWIEDŹ: Wykonawca wprowadzi wszystkie zmiany w jadłospisie przekazane przez Zamawiającego.31. Na podstawie Załącznika nr 1 do SIWZ, WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO ODNOŚNIE PLANOWANIA JADŁOSPISÓW, pkt 5, Wykonawca wnosi o odstąpienie od wymogu przekazania przez Zamawiającego tygodniowego jadłospisu wybranej diety z rozpisaną gramową wagą produktów na poszczególne potrawy, ponieważ powyższe informacje będą możliwe do samodzielnego uzyskania przez Zamawiającego w elektronicznym systemie zamawiania posiłków, którego Wymaga Zamawiający.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie zmienia zapisu tym zakresie.32. Na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ, PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW I KONTROLA ZAMAWIAJĄCEGO, pkt 2., Wykonawca wnosi by odstąpić od degustacji pierogów mrożonych po podpisaniu umowy przed wprowadzeniem ich do jadłospisów oraz każdorazowo przy zmianie producenta pierogów lub jego asortymentu, i dopiero w przypadku złego odbioru wśród Pacjentów Wykonawca zobowiązany jest do zmiany pierogów na inny smak lub zmiany dostawcy celem poprawy jakości.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie zmienia zapisu w tym zakresie.33. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jest zobowiązany do udostępnienia przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji posiłku w zakresie wybranej diety w celu kontroli jakości: oceny cech organoleptycznych, kontroli wagi, temperatury i estetyki zestawionych posiłków?ODPOWIEDŹ: Wykonawca udostępni przedstawicielowi Zamawiającemu wybrane diety do degustacji w celu ich oceny.34. Ze wzg. na to , iż w szpitalu przebywają osoby różnej płci i wieku (podział na grupy) należy obliczyć średnioważoną rację pokarmową. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczy i węglowodanów. To ile poszczególna dieta ma dostarczyć tych w/w składników zleży kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste ,do określenia, jeśli żywimy jednolita grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża , karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, małoprawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępniają takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemlańskiego [56].W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).Zamawiający określił kaloryczność diety podstawowej , łatwostrawnej, łatwostrawnej niskotłuszczowej i innych powyżej przeciętnej średniej.Czy ze wzg. na prewencje otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa , dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 2000 kcal, białko stanowiło 10-20 % wartości energetycznej, tłuszcze do 30 % (w tym tłuszcze nasycone nie więcej niż 10 %) a węglowodany uzupełniały pozostałą część dobowej wartości energetycznej?ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy ułożenia średnio ważonej racji pokarmowej.35. Prosimy o zmianę zapisów dopuszczających rozdział kaloryczności w widełkach procentowych zgodnie z zaleceniami IŻŻ;a) w przypadku diety 3 posiłkowychśniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%b) w przypadku diet 4-posiłkowychśniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%c) w przypadku diet 5-posiłkowychśniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%. Podany przez Zamawiającego rozkład energetyczny posiłków nie jest zgodny z zaleceniami IZZ. W przypadku pozostawienia zapisu bez zmian czy Zamawiający zgadza się na nieprzestrzeganie zaleceń IZZ dotyczący powyższej kwestii?ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie zmienia zapisu w tym zakresie.36. Na podstawie Załącznika nr 1.2., CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW, pkt 2., wymóg uwzględnienia postów i świąt w tym tradycyjnych potraw i wyrobów cukierniczych dotyczy wszystkich diety czy tylko diety podstawowej? 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.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie zmienia zapisu w tym zakresie.37. Wnosimy by zapis w Załączniku nr 1.2., CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW, pkt 3., odnośnie maksymalnej ilości pieczywa dotyczył tych diet, których kaloryczność oscyluje w granicy 2000 kcal- 2200 kcal,.W przypadku diet, w których kaloryczność winna wynosić więcej podaż węglowodanów automatycznie wzrasta proporcjonalnie w każdym posiłku, z tego względu niezbędne jest planowanie większej ilości pieczywa.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie zmienia zapisu w tym zakresie.38. Czy Wykonawca słusznie interpretuje na podstawie Załącznika nr 1.2., CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW, pkt 3., zupa mleczna ma być planowana wyłącznie w dietach: łatwostrawna mielona, bogatobiałkowa oraz na kolacje na dietę łatwostrawną mieloną? Jeśli tak, wnosimy o zmianę i możliwości planowania zup mlecznych w każdej diecie za wyjątkiem tych diet, w których jednostka chorobowa wyklucza, celem zapewnienia zalecanej porcji nabiału, wapnia i białka zalecanych przez IŻŻ.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie zmieni zapisu w tym zakresie.39. Na podstawie Załącznika nr 1.2., CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW, pkt 3., dla wymienionych diet Zamawiający wymaga planowania co najmniej 10 razy po dwa dodatki białkowe do śniadań i kolacji. W przypadku diet o niskiej kaloryczności np. diety dla dzieci, w których gramówka jednego dodatku białkowego jest stosunkowo mała, wymóg podania dwóch dodatków białkowych będzie trudny do zrealizowania ze względu na wielkości trudne do wyporcjowania. Proponujemy aby powyższy zapis dotyczył jedynie diet wysokokalorycznych, lub diet z kaloryczności około 2000-2200 Kcal.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie zmieni zapisu w tym zakresie za wyjątkiem diety nr 9 Dieta łatwostrawna małe dzieci /1,5-3 lat/ 5 posiłków dziennie, Wartość odżywcza 1000 kcal w tym 15,5% białka, tłuszcz 29.5%, węglowodany 55% .40. W pkt 6., Załącznika nr 1.2., CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW, Zamawiający wymaga 120g mięsa panierowanego. Z uwagi na zbyt wysoką podaż tłuszczów, a tym samym ryzyko chorób sercowo-naczyniowych wnosimy o obniżenie gramatury potraw mięsnych do 100g. Ponadto najnowsze zalecenia IŻŻ wskazują na ograniczenie ilości mięsa (licząc wraz z wędlinami) do 0,5 kg mięsa na tydzień a wymagania Zamawiającego co to ilości mięsa stoją w sprzeczności z tymi zaleceniami. Czy Zamawiający podtrzymuje zapisy o tak wysokich gramówkach mięsa ? ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie widzi związku.41. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 roku w sprawie programu pilotażowego " standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy" jasno określa jakie zasady mają być wzięte pod uwagę podczas planowania jadłospisów dla tych diet. Przede wszystkim diety te dotyczą pacjentek na diecie podstawowej , w której nie ma ograniczeń dotyczących stosowania produktów wymienionych przez Zamawiającego , których nie dopuszcza on do stosowania. Wyeliminowanie tych produktów z potraw i jadłospisów stałoby w sprzeczności z zapisami tego rozporządzenia np. Wymagania dotyczące poszczególnych grup produktów w diecie kobiety w ciąży i okresie poporodowym. 3.3 Mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, jaja . Drób , chude mięso czerwone , ryby, nasiona roślin strączkowych oraz jaja są podstawowym źródłem białka o wysokiej wartości odżywczej. W związku z kontrolami Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej oraz Ministerstwa Zdrowia w/w programu, prosimy o zmiany zapisu w pkt 6., Załącznika nr 1.2., CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW, na zgodny z rozporządzeniem Ministerstw Zdrowia . Zapisy SIWZ nie mogą stać w sprzeczności z aktualnym prawodawstwem zawartym w powoływanym rozporządzeniu . Czy Zamawiający podtrzymuje zapisy niezgodne w powyższym rozporządzeniem?ODPOWIEDŹ: NCEŻ rekomendowany przez Instytut Żywienia i Żywności zaleca unikać kobietom w ciąży i w okresie poporodowym kobiet potraw tłustych i ciężkostrawnych.42. Z jakiego powodu Zamawiający wymaga dostarczania ogórków bez skórki w podpunkcie 3., pkt 6., Załącznika nr 1.2., CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW? Żadna literatura naukowa nie podaje konieczności usuwania skórki w dietach, w których ogórek jest dozwolony, zważywszy na wartość odżywczą, a w szczególności zawartość błonnika, w skórce jest go najwięcej. Prosimy o zmianę zapisu i dopuszczenie stosowania ogórka ze skórką.ODPOWIEDŹ: Ze względów estetycznych i smakowych Zamawiający nie zmienia zapisu w tym zakresie : Ogórki świeże na śniadanie i na kolacje należy dostarczać obrane ze skóry i pokrojone na plasterki. 43. Zgodnie z IŻŻ zalecana wartość kaloryczna dla osób dorosłych wynosi +/- 2000 Kcal. Dlatego też zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym programu "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży I w okresie poporodowym - Dieta Mamy" I trymestr powinien zawierać 2000 Kcal, II trymestr 2360 Kcal, III trymestr 2475 I Kobiety karmiące - okres laktacji 2540 Kcal. Z tego względu prosimy o zmianę zapisu . pkt 5., WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO ODNOŚNIE ŻYWIENIA KOBIET W CIĄŻY ORAZ W POŁOGU W RAMACH PROGRAMU PILOTAŻOWEGO "DIETA MAMY", Załącznik nr 1.10 na zgodny z zaleceniami IŻŻ i w/w Rozporządzeniem MZiOS. Wskazane przez Zamawiającego wielkości kaloryczne dla poszczególnych trymestrów ciąży i okresu laktacji nie sa zgodne z wytycznymi IŻŻ i zapisami rozporządzenia. Czy Zamawiający bierze na siebie odpowiedzialność za niezgodność z wymaganiami rozporządzenia w sytuacji kontroli ze strony Stacji Sanitarno- epidemiologicznej lub Ministerstwa Zdrowia?ODPOWIEDŹ: Ustawa nie ma takich wytycznych, ze względu na podział wiekowy pacjentek na Oddziale Ginekologiczno - Położniczym zamawiający nie zmienia ilości kalorii ( kcal).44. Zapisy SIWZ nie stanowią jasno czy gramówki poszczególnych produktów spożywczych określone w umowie, dotyczą również zał. 1.10 to jest.: WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO ODNOŚNIE ŻYWIENIA KOBIET W CIĄŻY ORAZ W POŁOGU W RAMACH PROGRAMU PILOTAŻOWEGO "DIETA MAMY" Czy wykonawca dobrze rozumie, iż aby realizować założenia zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 roku w sprawie programu pilotażowego " standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy" ma dowolność w określaniu gramatury potraw oraz produktów w taki sposób aby spełnić następujące wytyczne:a) Dzienny udział pozyskania energii powinien stanowić: z białka 10-20 %, węglowodanów 45-65%, tłuszczów 20-35 %b) Procentowy rozkład zapotrzebowania energetycznego: I śniadanie 25%, II śniadanie 10%, obiad 30%, podwieczorek 10%, kolacja 25%.ODPOWIEDŹ: Zapis SIWZ dotyczy wymagań również Diety Mamy.45. Prosimy o zmianę nazewnictwa diety podstawowa dorośli z 3 posiłkami w wymaganiem kalorycznym na poziomie 2600 (dieta nr 1) na dieta wysokokaloryczna , ponieważ kolejna dieta podstawowa (dieta nr 4) określona jest też na 3 posiłki i kaloryczność 2200 Kcal.ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę nazewnictwa diety.46. Wnosimy o zmianę zapisu rozdziału wartości kalorycznej i odżywczej diet na zgodny z zaleceniami IŻŻ na białko w zakresie 10-20 %, tłuszcze do 30%, a reszta powinny stanowić węglowodany. Wymagania Zmawiającego określone np. 15,5 % białka czy 29,5 % tłuszczu są niezgodne z zaleceniami IZZ , ponieważ nie określa się tych danych w taki sposób. Czy zamawiający podtrzymuje zapisy, które są niezgodne z powyższymi?ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie zmienia zapisu w tym zakresie.47. Czy wykonawca dobrze interpretuje , ze dieta nr 15 Dieta dla położnic jest objęta programem pilotażowym " Dieta mamy" , na co wskazuje rozbicie tej diety na poszczególne trymestry ciąży i okres laktacji.?ODPOWIEDŹ : ,,Dieta Mamy'' objęta jest programem pilotażowym ,,Standard Szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy''.48. Jaki % wszystkich diet stanowią diety o nr 15 czyli dieta położnic z rozbiciem na poszczególne trymestry i okres laktacji w okresie miesiąca?ODPOWIEDŹ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Miesiąc lipiec 2021 | 1 trymestr | 2 trymestr | 3 trymestr | Okres laktacji ilość diet | Ilość diet w całości lipiec 2021 |
|  | Ilość diety szt. | % diety | Ilość diety szt. | % | Ilość diety szt. | % diety | Ilość diety szt. | % diety |  |
| 1 śniadanie | 2 | 0.02 % | 10 | 0,12 | 243 | 3,09 | 831 | 10,58 | 7851 |
| Obiad | 2 | 0,02% | 10 | 0,12 | 243 | 3,04 | 831 | 10,4 | 7988 |
| Kolacja | 2 | 0,02% | 10 | 0,12 | 243 | 3,04 | 831 | 10,37 | 8012 |

49. Czy dieta nr 15 wraz z rozbiciami na trymestry i okres laktacji jest osobno rozliczana czy wchodzi w ogół diet zamawianych w szpitalu?ODPOWIEDŹ: Dieta nr 15 jest rozliczana osobno. |
|  |
|  |

Zamawiający

Z-ca Dyrektora ds. Finansowych

mgr Dorota Gołąb-Bełtowicz