Toruń, dn. 14.05.2024 r.

L.dz. SSM.DZP.200.76.2024

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publiczne w trybie podstawowym na „Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostaw całodziennego żywienia dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. Mikołaja Kopernika w Toruniu”.

W związku ze skierowanymi zapytaniami o wyjaśnienie treści SWZ Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu udziela, zgodnie z art. 284 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zm.), następujących wyjaśnień:

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

Odpowiedź:

Zamawiający wartość szacunkową ww. zadania zamieścił w planie zamówień publicznych dostępnym na stronie internetowej pod adresem: http://bip.med.torun.pl/index.php?id=240&p=12542

1. Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia pacjentów.

Odpowiedź:

Dieta podstawowa - 36,06 zł netto

Dieta z ograniczeniami weglowodanów łatwo przyswajalnych – 36,06 zł netto

Dieta chirurgiczna – 14,42 zł netto

Dieta przeszczepowa 46,88 zł netto

Dobry posiłek – 23,72 zł netto

1. 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, urlop na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę
w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczenia badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że datą rozpoczęcia usługi jest dzień zawarcia umowy
w sprawie zamówienia publicznego. Zamawiający podpisze umowę po przeprowadzeniu procedury zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych.

1. Zgodnie art. 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.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ. Maksymalna wysokość kar nie jest wygórowana.

1. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze 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. Ponadto Zamawiający w paragrafie 10 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Wprowadzenie zapisów dotyczących możliwości rozwiązania za wypowiedzeniem narusza zasadę trwałości umów zawieranych
w wyniku prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

1. Ile osób zatrudnia obecny Wykonawca do zrealizowania usługi?

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia do świadczenia usługi 17 osób

1. Proszę o informację jak wygląda obecnie zestawienie miesięczne posiłków z rozbiciem na diety?

Odpowiedź:

 Zamawiający informuje, że wymagane informacje znajdują się w załączniku nr 1.

1. Jakie są obecnie miesięczne koszty za media (woda, energia, gaz, wywóz odpadów)?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że wymagane informacje znajdują się w załączniku nr 2.

1. Ile jest oddziałów w placówce?

Odpowiedź:

Zamawiający określił liczbę oddziałow w § 2 pkt 3 załącznika nr 2 do SWZ (**PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY UMOWA NR SSM.DZP.200.76.2024).**

1. Czy są jakieś dodatkowe koszty nieuwzględnione w formularzach ofertowych (ubezpieczenia nieruchomości, separator tłuszczu czyszczenie, konserwacja dźwigów itp.)

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Czy Zamawiający może udzielić informacji o wysokości przeznaczonej kwoty na żywienie?

Odpowiedź:

Zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych: „Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia”.

1. Czy wyposażenie będące w placówce jest w pełni sprawne i posiada aktualne przeglądy techniczne?

Odpowiedź:

Wymienione w załączniku nr 5 do umowy nr SSM.DZP.200.76.2024 elementy stałego wyposażenia kuchni są sprawne i posiadają aktualne przeglądy. Patrz modyfikacja SWZ.

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka
z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ .

1. 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 niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

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

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. 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?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. 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.?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Wykonawca wnosi o modyfikację Zał. nr 1 do umowy pkt. 2. 3) dat jadłospisów sezonowych na:
* Jadłospis wiosenno letni – maj-wrzesień;
* jadłospis jesienno zimowy – październik – kwiecień

z uwagi na płynne przechodzenie sezonów między sobą.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Wykonawca wnosi o wykreślenie w zał. 1 do umowy pkt. 5. 1) - zapisu dotyczącego przestrzegania racji pokarmowych. Zgodnie z aktualną literaturą są one nieobowiązujące.

 Odpowiedź:

Patrz modyfikacja SWZ.

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyleń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

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

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Wykonawca prosi o modyfikacje zapisu w zał.1 do umowy o planowanie 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.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Czy Zamawiający potwierdza, że gramatura potraw zawarta w Zał. nr.1 do umowy jest gramaturą przykładową?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Czy Zamawiający potwierdza, że do śniadań i kolacji Wykonawca powinien uwzględnić warzywo lub owoc?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem na kolację?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Czy propozycje II śniadań i podwieczorków dla diety z ograniczeniem łatwosprzyswajalnych węglowodanów oraz przeszczepowej są propozycjami przykładowymi?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Wnosimy o wykreślenie z Zał. nr.1 do umowy pkt.5.12) e. wymogu przekazania jadłospisu zawierającego „kaloryczności zgodnie z ppkt.e, z podziałem na śniadanie, obiad oraz kolację, a dla diet cukrzycowej oraz przeszczepowej wymagających dodatkowych posiłków
z uwzględnieniem drugiego śniadania, podwieczorku. ” ze względu na brak czytelności przekazywanego jadłospisu.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie posiłku nocnego po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”? Posiłek nocny zapewnia regularność posiłków,
w tym zapewnienie, iż przerwa pomiędzy posiłkami nie będzie trwać dłużej niż 12 godzin

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Wykonawca prosi o modyfikacje Załącznika nr 1. Do umowy pkt. 7.12 w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości błonnika.

 Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji  o zawartości tych składników,  a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli: "Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."

Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

 Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

1. Prosimy o potwierdzenie, iż zgodnie z przedmiotem zamówienia dotyczącym przygotowania całodziennego żywienia pacjentów z wyłączeniem etapu wstępnego oraz pomocniczego
w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany posiadać **dodatkowo dwie kuchnie: produkcyjną oraz zastępczą.**

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ produkcja posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego, określonych w załączniku nr 5 do Umowy, pod warunkiem zastosowania cyklu technologicznego polegającego na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie).**

**Wykonawca jest zobowiązany posiadać kuchnię zastepczą.**

1. Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia dzierżawione od Zamawiającego nie mogą być traktowane jako kuchnia produkcyjna, ani kuchnia zastępcza.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ produkcja posiłków** **odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego, określonych w załączniku nr 5 do Umowy, pod warunkiem zastosowania cyklu technologicznego polegającego na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie).**

**Dzierżawione pomieszczenia nie mogą być traktowane jako kuchnia zastępcza.**

1. Prosimy o potwierdzenie, że kuchnia zastępcza nie może być jednocześnie kuchnią produkcyjną.

**Odpowiedź: TAK**

1. W Opisie Przedmiotu Zamówienia, Zamawiający określa odległość kuchni produkcyjnej oraz zastępczej w następujący sposób: *„Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się
w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego
( oraz nie większej niż 75 minut od siedziby Zamawiającego) tak, aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej na cały okres trwania umowy”.*

Wnosimy o skrócenie odległości kuchni głównej i zastępczej względem siedziby Zamawiającego z 75 minut do 60 minut. Pragniemy zwrócić uwagę, iż w przypadku awarii np. kuchni dzierżawionej od Zamawiającego, przy transporcie gotowych posiłków dla pacjentów przez 75 minut nie zostanie zachowana wymagana temperatura potraw.

 **Odpowiedź:**

Patrz modyfikacja SWZ.

Załączniki:

1. Średnia liczba diet,

2 a) Koszty zużycia mediów (netto),

2 b) Koszty zużycia mediów (brutto).