Znak sprawy: ZOZ/ZP/1/03/2022 Pińczów, dnia 15.04.2022 r.

**Do wszystkich zainteresowanych,**

**którzy pobrali SWZ**

**ODPOWIEDŹ NR 1**

**NA WNIOSKI WYKONAWCÓW**

**Dotyczy:** **„Świadczenie usługi całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Zespołu Opieki Zdrowotnej w Pińczowie”.**

**Zamawiający** – Zespół Opieki Zdrowotnej w Pińczowie, udziela na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy PZP odpowiedzi na wnioski Wykonawców złożone w przedmiotowym postępowaniu.

1. **1.** Mając na uwadze zapisy zawarte w SWZ IV opis przedmiotu zamówienia pkt. 8. Prosimy o doprecyzowanie godzin dostawy posiłków do punktów odbioru. Mając na uwadze, iż przyszły Wykonawca nie jest odpowiedzialny za dystrybucję posiłków godziny dostawy posiłków do punktów odbioru są dla nas istotną informacją.

***„W związku z powyższym Wykonawca musi dostarczyć każdy posiłek do siedziby Zamawiającego z właściwym wyprzedzeniem czasowym takim, aby personel szpitalny miał odpowiedni czas na rozdzielenie na porcje posiłków oraz ich dystrybucję do pacjentów”***  jestnieczytelna i nieprecyzyjna dlatego prosimy o udzielenie informacji czy dostarczenie posiłków **15 minut** przed wskazanymi godzinami dokumentacji SWZ – będzie czasem zaakceptowanym przez szpital.

**Odpowiedź**

Zgodnie z SWZ.

1. **2.** Mając na uwadze zapisy zawarte w SWZ IV opis przedmiotu zamówienia pkt. 1 iż *„posiłki do punktów* *odbioru będę dostarczane z kuchni zewnętrznej przyszłego wykonawcy”* wnosimy o wyrażenie zgody na transport posiłków dwa razy dziennie. Mając na uwadze, iż na przestrzeni czerwca 2021 do marca 2022 r. paliwo wzrosło o ponad **52 %** transport posiłków 3 razy dziennie znacząco podniesie koszty za całodzienne wyżywienie dla pacjenta. Szpital dysponuje trzema kuchenkami oddziałowymi co oznacza, że posiłek kolacyjny do punktów odbioru mógłby być dostarczony wraz z posiłkiem obiadowym.
2. **Odpowiedź**
3. Zgodnie z SWZ.
4. **3.** Mając na uwadze zapisy zawarte w SWZ IV opis przedmiotu zamówienia pkt. 9 dotyczące ilości żywionych pacjentów prosimy o udzielenie informacji czy Szpital w nowym postępowaniu przetargowym zakłada poszerzenie swojej działalności o nowe Oddziały lub zwiększenie ilości łóżek na istniejących Oddziałach. Mając na uwadze miniony rok działalności średnia liczba żywionych uplasowała się na poziomie 127 pacjentów. Mając na uwadze założenia szpitala wskazane w SWZ średnia ilość żywionych wyniesie ok 176 co oznacza, 38% wzrost zapotrzebowania. Mając na uwadze powyższe prosimy o potwierdzenie tych zapisów ponieważ ilość żywionych ma zasadniczy wpływ na wyliczenie ceny dla Zamawiającego.
5. **Odpowiedź**
6. Zamawiający nie planuje poszerzenia działalności w okresie trwania umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia przedmiotowego postępowania przetargowego. Zamawiający potwierdza zapisy SWZ.
7. **4.** Mając na uwadze zapisy zawarte w SWZ IV opis przedmiotu zamówienia pkt. 16 1. 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, odpady komunalne 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 i odpadów komunalnych** ( w tym opakowania jednorazowe). 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 od dnia 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).

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami prawa. Jeśli Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów prosimy o przedstawienie na jakiej podstawie i w jaki sposób będzie wystawiał Kartę Przekazania Odpadu w przypadku odpadów pokonsumpcyjnych.

1. **Odpowiedź**
2. Zgodnie z SWZ. Jednocześnie nadmieniamy, iż przytoczony przez Państwa art. 175 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach został uchylony i nie obowiązuje.
3. **5.** Mając na uwadze, iż przyszły Wykonawca może być odpowiedzialny za dostarczenie posiłków w opakowaniach jednorazowych dla pacjentów z COVID- 19 uprzejmie prosimy o podanie przybliżonego zapotrzebowania miesięcznego na ten sposób dostarczenia posiłków. Zwracamy uwagę iż wymagany system jest bardzo drogi, co więcej jego pojawienie się będzie uzależnione od sytuacji pandemicznej w naszym Kraju powyższe oznacza, że nie można łączyć go ze standardową usługą, którą zleca szpital. Proponujemy wprowadzić do formularza cenowego oddzielną pozycję posiłki COVIDOVE -19, które będą wydawane w opakowaniach jednorazowych. Takie rozwiązanie pozwoli na poprawne skalkulowanie ceny za osobodzień żywionych mając na uwadze zapisy zawarte w dokumentacji przetargowej.
4. **Odpowiedź**
5. Zgodnie z SWZ. W sytuacji zapotrzebowania na dostarczanie posiłków w jednorazówkach dla pacjentów z COVID- 19 zostanie zawarte porozumienie, które będzie określało tą kwestię.
6. **6.** Mając na uwadze, iż Zamawiający będzie korzystał z wyżywienia dostarczonego w formie cateringowej z kuchni zewnętrznej przyszłego wykonawcy wnosimy o wyrażenie zgody na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków on-line. Proponowany system umożliwia system zamawianie oraz dostęp do dokumentacji, która jest wymagana przez Państwowe Służby Kontrolne system pozwoli na:

- zamawianie posiłków z rozbicie na poszczególne diety,

- zamówienie posiłków z poziomu Oddziału,

- generowanie raportów rozliczeniowych,

- składanie korekt do śniadania, obiadu oraz kolacji,

- uzyskanie bieżącej in formacji na temat alergenów wymóg zgodnie z art. 9. ust 1lit.c Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 październik 2011 r,

- możliwość bieżącej oceny jadłospisów przygotowanych zgodnie z wymaganiami IŻŻ, które podlegają kontroli zgodnie z obowiązującymi Rozporządzeniami.

- bieżący dostęp do księgi składników -Księga Potraw jest prawnie wymagana i kontrolowana przez Państwowe Inspekcję Handlowe zgodnie z Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 październik 2011 r,

1. **Odpowiedź**
2. Zamawiający dopuszcza ale nie wymaga wprowadzenia systemu zamawiania posiłków on-line. W powyższym przypadku Wykonawca na własny koszt musi zapewnić taki system oraz przeszkolić wskazanych pracowników Zamawiającego z obsługi tego systemu.
3. **7.** Mając na uwadze, iż usługa żywienia skierowana jest do Szpitala uprzejmie prosimy, iż Szpital wymaga aby jadłospisy były przygotowywane przez kwalifikowanego dietetyka z minimum 3 letnim doświadczenie w sektorze szpitalnym.
4. **Odpowiedź**
5. Zgodnie z SWZ.
6. **8.** Mając na uwadze, iż zamówienie przewidziane jest na 12 miesięcy uprzejmie prosimy o potwierdzenie, iż przyszły wykonawca raz w roku dokona badania w Akredytowanym Laboratorium wskazanych przez szpital diet potwierdzających zgodność deklarowanych na poziomie jadłospisu wskaźników odżywczych.

W badanym posiłku analizujemy zawartość Kcal , zawartości białka, węglowodanów, tłuszczów zgodnie z Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 czerwca 2012 r. w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych.

1. **Odpowiedź**
2. Zgodnie z SWZ.
3. **9.** 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 umożliwia 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.
4. **Odpowiedź**
5. Zamawiający dopuszcza ale nie wymaga wprowadzenia systemu zamawiania posiłków on-line. W powyższym przypadku Wykonawca na własny koszt musi zapewnić taki system oraz przeszkolić wskazanych pracowników Zamawiającego z obsługi tego systemu.
6. **10.** Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14 - dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.
7. **Odpowiedź**
8. Zamawiający dopuszcza ale nie wymaga.
9. **11.** Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie diet, jakie powinny być zaplanowane w jadłospisie przekazywanym do Zamawiającego.
10. **Odpowiedź**
11. Zgodnie z SWZ. Przykładowe jadłospisy/diety wskazane są w załącznikach od 5 do 8 do SWZ.
12. **12.** Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?
13. **Odpowiedź**
14. Zgodnie z SWZ.
15. **13.** Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie przykładowych produktów, które Wykonawca może serwować na II śniadania oraz podwieczorki w diecie cukrzycowej.
16. **Odpowiedź**
17. Informacje na ten temat wskazane są w załączniku nr 7 i nr 9 do SWZ.
18. **14.** Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek?

**Odpowiedź**

Zgodnie z Rozdziałem IV pkt 5 SWZ.

1. **15.** 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%.
2. **Odpowiedź**
3. Zgodnie z SWZ.
4. **16.** W Załączniku nr 9, określono dwa poziomy wartości energetycznej z podziałem na kobiety i mężczyzn, a także zwrócono uwagę, że przy ustalaniu wartości energetycznej pacjenta należy wziąć pod uwagę na jego stan zdrowia, w tym stan odżywienia, wiek, płeć, stan fizjologiczny, należna masę ciała oraz aktywność fizyczną. Wykonawca wnosi o wykreślenie tego zapisu, który jest nieadekwatny do żywienia zbiorowego. 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 średnią 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, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpitale nie udostępniają takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1778 kcal) i mężczyzn (2160 kcal) o małej aktywności fizycznej. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Wnosimy o modyfikacje wartości energetycznej diet na zgodną z zaleceniami IŻŻ.

**Odpowiedź**

Zgodnie z SWZ. Wymogi diet są określane w pierwszej kolejności przez lekarzy i to na ich podstawie należy sporządzać posiłki.

1. **17.** W Załączniku nr 9 Zamawiający w produktach rekomendowanych uwzględnił w poszczególnych dietach ryby morskie i słodkowodne jak i chude i tłuste. Czy Wykonawca potwierdza podział ryb zgodny z aktualną literaturą?

Podział ze względu na zawartość tłuszczu:

chude: Szczupak, sandacz, okoń, ryby dorszowate, flądra, sola, Łosoś, sola, turbot, pstrąg, węgorz, jesiotr

półtłuste: Karp, leszcz, certa, pstrąg, sieja, ostrobok, Karp, lin, certa, szczupak, sandacz, okoń, sum,

tłuste: Łosoś, śledź przed tarłem, makrela, sardynka, tuńczyk, halibut, Leszcz, karaś, płoć, brzana, ukleja

Podział ryb ze względu na środowisko występowania:

słodkowodne: leszcz, karaś, karp, ukleja, płoć, okoń, lin, krap, kiełb, klen, koza, jelec, jaź, amur biały

morskie: dorsz, śledź, łosoś, tuńczyk, makrela, jesiotr, halibut, flądra

1. **Odpowiedź**
2. Tak, Zamawiający potwierdza.
3. **18.** W załączniku nr 9, niemal we wszystkich dietach wykazano jako przeciwskazane produkty mleczne, takie jak „jogurty i desery mleczne z dodatkiem cukru”. Większość obecnych na rynku tego typu produktów posiada w składzie cukier dodany (jogurty smakowe, desery mleczne). Wykonawca wnosi o wykreślenie powyższego zapisu ze względu na trudną dostępność produktów bez cukru tego typu.
4. **Odpowiedź**
5. Zgodnie z SWZ. W przypadku niedostępności produktów, dopuszcza się produkty aktualnie dostępne.
6. **19.** W załączniku nr 9 , niemal we wszystkich dietach, łącznie z dietą podstawową wykazano jako przeciwskazane „płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe, np.: cynamonowe, czekoladowe, miodowe”. Wykonawca wnosi o dopisanie w Załączniku nr 9, „płatki kukurydziane bez cukru lub niesłodzone”.
7. **Odpowiedź**
8. W załączniku nr 9 mowa jest o kukurydzianych płatkach słodzonych , płatki kukurydziane niesłodzone są dopuszczalne.
9. **20.** Z uwagi na aktualne dane IŻŻ z 2017r. dotyczące zawartości tłuszczu w łopatce wieprzowej (8,6g na 100g produktu) Wykonawca wnosi o wpisanie jej jako produkt dozwolony we wszystkich dietach. Jak wskazuje literatura, ilość tłuszczu w produktach wieprzowych zmniejszyła się z 21,7g tłuszczu na 100g produktu.
10. **Odpowiedź**
11. Zgodnie z SWZ. Wskazane diety są przykładowe, wymieniony produkt jest dopuszczalny jeżeli jest wskazany w aktualnych wytycznych IŻŻ.
12. **21.** Wykonawca wnosi o wykreślenie zapisu z Załącznika nr 9: „Rodzaje diet, ich charakterystyka, rekomendowane i przeciwwskazane środki spożywcze wykorzystywane w poszczególnych rodzajach diet oraz wartość odżywcza i energetyczna stosowanych diet szpitalnych” o ograniczeniu potraw ciężkostrawnych w diecie podstawowej, z uwagi na to, że suche nasiona roślin strączkowych, wg Arkusza oceny jadłospisu są wymagane 3x na dekadę oraz nie ma podstaw naukowych do wykreślenia z żywienia diety podstawowej warzyw kapustnych. Nasiona roślin strączkowych zawierają najwięcej białka spośród wszystkich roślin uprawnych. Warzywa kapustne charakteryzują się wysoką zawartością witamin i minerałów, zawierają wiele cennych właściwości leczniczych. Posiadają wysoką wartość odżywczą, dużą aktywność przeciwutleniajacą, a także wykazują działanie prozdrowotne. Z żywieniowego punktu widzenia warzywa należące do rodziny kapustnych są postrzegane jako produkty o dużym znaczeniu w profilaktyce nowotworowej. Zarówno warzywa strączkowe jak i kapustne należą do produktów ciężkostrawnych ale nie powinny być ograniczonymi produktami w diecie podstawowej.
13. **Odpowiedź**
14. Zgodnie z SWZ.
15. **22.** Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu o bilansowaniu diety łatwostrawnej pod kątem udziału nasion roślin strączkowych. W zaleceniach dietetycznych zawarto sprzeczne ze sobą informacje. Zamawiający w Załączniku nr 9 zaleca bilansowanie diety łatwostrawnej pod względem udziału nasion roślin strączkowych, jednocześnie zwracając uwagę że dieta ta powinna wykluczać potrawy ciężkostrawne.
16. **Odpowiedź**
17. Zgodnie z SWZ.
18. **23.** Zamawiający w Załączniku nr 9 w diecie lekkostrawnej umieścił w produktach rekomendowanych w ograniczonych ilościach ogórka kiszonego bez skórki. Wykonawca prosi o wykreślenie powyższego zapisu gdyż jest niezgodny z zaleceniami IŻŻ.
19. **Odpowiedź**
20. Zgodnie z SWZ. Dopuszcza się produkt jeżeli jest wskazany w aktualnych wytycznych IŻŻ.
21. **24.** W Załączniku nr 9 w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych podano dokładne wartości kwasów tłuszczowych jedno- i wielonienasyconych jakie powinny się znaleźć w wyżej wymienionej diecie. Niemożliwe jest jednak w dokładne oszacowanie zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych w żywieniu szpitalnym. Wnosimy o wykreślenie zapisu. 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 kwasów tłuszczowych jedno- i wielonienasyconych, 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 zawartość w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty Załączniku nr 9 do SIWZ.

1. **Odpowiedź**
2. Zgodnie z SWZ. Dopuszcza się odstąpienie od dokładnego podania zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych w sytuacji uzasadnionej niemożliwości takiego wyliczenia.
3. **25.** Wykonawca zwraca sie z prośbą o zmniejszenie zalecanej ilości błonnika w diecie. W Załączniku nr 9, Zamawiający, w poszczególnych dietach w zaleceniach dietetycznych określił zalecaną podaż błonnika na 15g/1000 kcal. Przyjmując średnie zapotrzebowanie energetyczne na poziomie 2000 kcal, wymagana ilość błonnika to aż 30g. W dietach łatwostrawnych, w których eliminuje się wiele produktów bogatych w błonnik jest to wartość niemożliwa do spełnienia. W odniesieniu do błonnika pokarmowego nie ma określonego zapotrzebowania, są próby formułowania poziomu zalecanego dziennego spożycia. Jak dotąd brak jest wystarczających danych naukowych, aby określić średnie zapotrzebowanie (EAR), a tym samym obliczyć RDA dla błonnika pokarmowego. Zgodnie z zaleceniami WHO/FAO spożycie 25 g błonnika/dobę pozwala na prawidłowe funkcjonowanie organizmu. Zgodnie z danymi opublikowanymi przez ILSI (International Life Sciences Institute) wskazane jest, aby zawartość włókna pokarmowego w 1000 kcal wynosiła 10 g. Z kolei EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) opublikowała wartości wystarczającego spożycia (AI) błonnika: dla dorosłych 25 g/dobę, a dla dzieci – od 10 do 21 g/dobę, zależnie od wieku.
4. **Odpowiedź**
5. Zgodnie z SWZ.
6. **26.** Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorze umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen konsumpcyjnych według obwieszczenia Prezesa GUS ogłoszonego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalone na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym”. Ze względu na wojnę na Ukrainie, która powoduje znaczny wzrost produktów spożywczych na terenie naszego kraju, co stanowi bezwzględnie nadzwyczajną sytuację wnosimy o wrażenie zgody na powyższy zapis. Brak klauzul waloryzacyjnych w umowie jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego.

Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi.

**Odpowiedź**

Waloryzacja jest wskazana w § 8 ust. 2 wzoru umowy.

1. **27.** Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?
2. **Odpowiedź**
3. Zgodnie z SWZ. W przypadku uzasadnionych i potwierdzonych zdarzeń losowych kara nie będzie naliczana.
4. **28.** Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?
5. **Odpowiedź**
6. Jeżeli posiłek będzie odpowiedni przed jego rozdzieleniem na porcje, kara nie będzie naliczana.
7. **29.** Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5º
8. **Odpowiedź**
9. Zgodnie z SWZ.
10. **30.** Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.
11. **Odpowiedź**
12. Zgodnie z Rozdziałem IV pkt 11 SWZ Wykonawca przestrzega wymagań systemu HACCP.
13. **31.** Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remonty, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?
14. **Odpowiedź**
15. Zamawiający nie planuje.
16. **32.** Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie 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 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 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.
17. **Odpowiedź**
18. Zgodnie z SWZ.
19. **33.** Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakość i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków ?,
20. **Odpowiedź**
21. Ocena jakości ocena sensoryczna i organoleptyczna będzie przebiegać w obecności pracownika Wykonawcy oraz w uzasadnionych przypadkach ocena laboratoryjna będzie dokonywana w ten sposób, że próbki będą pobierane w obecności pracownika Wykonawcy.
22. **34.** Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D. Wykonawca poświadcza ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.
23. **Odpowiedź**
24. Zamawiający dopuszcza.
25. **35.** Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?
26. **Odpowiedź**
27. Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.
28. **36.** Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”
29. **Odpowiedź**
30. Zgodnie z SWZ.
31. **37.** Zgodnie ze wzorem umowy § 5 pkt. 1 Zamawiający wymaga *Utrzymania płynności dostarczania posiłków do siedziby Zamawiającego podczas trwania remontów, awarii i zdarzeń losowych związanych z miejscem przygotowania posiłków,*

Wnosimy o konieczne posiadanie kuchni zastępczej (do 100 km). Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków. W innym wypadku dostawa posiłków zostanie wstrzymana przez stacje sanitarno-epidemiologiczną. Czy wykonawca powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią zastępczą oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych?

**Odpowiedź**

Zgodnie z SWZ.

1. **38.** Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje. Kryteria jakościowe powinny w szczególności być kryteriami odnoszącymi się m.in. do aspektów społecznych, środowiskowych, innowacyjnych (art. 242 ust 2).

W ocenie Wykonawcy jakością usługi nie jest termin płatności. Uchylone Prawo zamówień publicznych z 2004 r. nie posługiwało się pojęciem kryteriów jakościowych i mówiło jedynie o kryterium ceny lub kosztu i innych kryteriach odnoszących się do przedmiotu zamówienia. Należy uznać, że do grupy tych kryteriów zaliczone mogą zostać wyłącznie te, które w jakikolwiek sposób będą odnosiły się do jakości przedmiotu zamówienia, powinno to prowadzić do eliminacji stosowania kryterium terminu zapłaty (tak w: Gawrońska-Baran Andrzela i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX, Dzierżanowski Włodzimierz i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX, Uzasadnienie rządowego projektu ustawy z dnia 12 lipca 2019 roku - druk nr 3624 - s. 64-65).

Ocena jakości odnosi się bezpośrednio do parametrów technicznych i funkcjonalnych oferowanych rozwiązań. Ocena jest więc związana z istotą oferowanego rozwiązania. Ocenie może więc podlegać zarówno spełnienie większego zakresu wymaganych parametrów technicznych jako kryterium odnoszące się do aspektów funkcjonalnych, jak i mierzalne parametry techniczne, takie jak np. czas ładowania baterii, czy też kwestie o charakterze estetycznym. (tak w: Gawrońska-Baran Andrzela i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX, Dzierżanowski Włodzimierz i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX)

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na zgodne z nową ustawą PZP

Zmiana kryterium z:

Cena – 60%

Termin płatności – 40%

Na:

Cena – 60%

posiadanie licencji gotowego posiłku – 40%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego od roku 2019 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na zgodne z nową ustawą PZP.

1. **Odpowiedź**
2. Zgodnie z SWZ.
3. **39.** Zamawiający na potwierdzenie zdolności zawodowej nie stawia warunków dotyczących doświadczenia Wykonawcy.

Zgodnie z art. 112 ust.1 Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiający 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.

Zamawiający wskazał w SWZ, iż średnia ilość posiłków dziennie wynosi 178,6.

Dlatego wnosimy o zmianę spełnienia warunku udziału w postępowaniu poprzez dodanie zapisu: „Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązany jest wykazać się wykonaniem lub wykonywaniem w okresie ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie co najmniej 1 usługą w zakresie zbiorowego żywienia szpitalnego dla co najmniej 180 żywionych dziennie przez okres co najmniej 12 miesięcy, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączenia dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie”

**Odpowiedź**

Zgodnie z SWZ.

1. **40.** Zamawiający zgodnie z rozdziałem V umowy pkt. 1 SWZ wymaga złożenia wraz z ofertą: - oświadczenia Wykonawcy stwierdzającego, że wykonawca wdrożył i stosuje w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP.

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający na potwierdzenie powyższego wymaga załączenia do oferty certyfikatu potwierdzającego wdrożenie HACCP.

1. **Odpowiedź**
2. Dokumenty wymagane wskazane są w Rozdziale V pkt. 1 SWZ.
3. **41.** Czy z uwagi na obecną sytuację epidemiologiczną związaną z COVID-19 realizujący umowę powinien mieć doświadczenie w zakresie zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 podczas realizacji umowy w czasie pandemii oraz powinien wykazać się wprowadzeniem systemów zarządzania, opracowywania procedur oraz podejmowania działań związanych z przeciwdziałaniem COVID-19, a na dowód powinien załączyć Certyfikat ISO/PAS 45005- bezpieczeństwa pracodawcy, pracowników i partnerów biznesowych w czasie pandemii Covid -19 ? Da to gwarancję Zamawiającemu, że usługa wykonywana będzie w czasie epidemii należycie.

**Odpowiedź**

Zgodnie z SWZ.

Dyrektor ZOZ w Pińczowie
Krzysztof Słonina