

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Zwoleniu
ul. Aleja Pokoju 5
26-700 Zwolen

Rekeep Polska SA
ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź

Dotyczy: „Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego
wyżywienia dla
pacjentów SPZZOZ w Zwoleniu”

Znak sprawy: SPZZOZ.NE.III.ZM. - 3/21

1. Zamawiający poprzez zapis w rozdz. IV pkt. 7 SWZ ogranicza realizację zamówienia do 65%. Ze względu na fakt, iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowy prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności 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 strat finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:
 - a. poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
 - b. poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
 - c. powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego

przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający pozostawia poziom realizacji zamówienia bez zmian, czyt. Rozdział IV, pkt. 7 SWZ.

2. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Kaźda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla kaźdej 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. Zamawiający w ciągu 3 miesięcy zdąży rozpisac nowe postępowanie przetargowe.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający pozostawia okres wypowiedzenia umowy bez zmian, czyt. §10 ust. 1 UMOWY.

3. Proszę o podanie ilości wydanych posiłków w podzielu na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za okres maj 2020 – kwiecień 2021

ODPOWIEDŹ:

Rodzaj diety	1.05.2020	1.06.2020	1.07.2020	1.08.2020	1.09.2020
Ogólna	286	360	379	243	488
Lekkostrawna	83	165	259	158	337
Cukrzycowa	265	180	208	141	236
Bezmleczna	216	214	231	133	240
Bogatoresztkowa	30	30	31	19	30
Wątrobowa	22	49	49	57	68
Mixowana	149	69	114	66	47
Ubogobiałkowa	8	0	0	0	0
Cukrzyca bezmleczna	9	2	23	40	38
Bogatobiałkowa	0	7	0	0	0
Cukrzyca 1200 kcal	0	5	0	0	5
Kleikowa	0	4	20	0	6
Bezsolna	0	0	5	0	0
Bezmięsna	0	0	0	0	8

Rodzaj diety	X 2020	XI 2020	XII2020	I 2021	II 2021	III 2021	IV 2021
Ogólna	245	301	420	496	475	507	495
Lekkostrawna	156	203	317	242	244	324	399
Cukrzycowa	161	295	236	302	273	220	245
Bezmleczna	133	220	240	288	236	238	256
Bogatoresztkowa	19	30	30	21	28	30	30
Wątrobowa	57	22	68	8	0	20	16
Mixowana	45	149	47	140	85	105	125
Ubogobiałkowa	0	8	0	0	0	0	0
Cukrzyca bezmleczna	40	39	38	34	0	30	51
Bogatobiałkowa	0	0	6	0	0	0	0
Cukrzyca 1200 kcal	0	0	8	0	0	0	0
Kleikowa	0	8	6	6	17	4	17
Bezglutenowa	0	0	0	0	0	3	30
Bezmięsna	0	0	8	0	0	0	0
Bezsolna	0	10	0	0	0	0	0
Cukrzyca wątrobowa	0	0	0	20	7	0	0
Trzustkowa	0	0	0	6	2	0	0
Wątrobowa bezmleczna	0	0	0	0	28	0	0
Owocowo - warzywna	0	0	0	0	6	2	0

4. czym polegać ma dystrybucja na terenie SP ZOZ Zwoleń?
-czy dystrybucja to dostarczenie posiłków w pojemnikach zbiorczych typu GN w termportach do wyznaczonego miejsca?

ODPOWIEDŹ: Tak

-czy dystrybucja to podanie posiłku pacjentowi do łóżka?

ODPOWIEDŹ: Tak

5. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta jednego dnia ?

ODPOWIEDŹ: 2 osoby/oddział

6. Czy pracownicy dystrybucji obecnego wykonawcy przejdą do nowego w celu zapewnienia ciągłości usługi?

ODPOWIEDŹ: Tak.

7. Proszę o podanie ilości wydanych posiłków w podziale na oddziały, w pojemnikach – naczyniach jednorazowych – za okres maj 2020 – kwiecień 2021

ODPOWIEDŹ: Posiłki były serwowane w jednorazowych naczyniach Zamawiającego.

8. Do jakiej godziny będą składane zamówienia pisemne na następny dzień oraz do której godziny będą robione korekty dnia następnego (dotyczy to śniadań)?

ODPOWIEDŹ: Zamówienia będą składane do godz. 10.00, a korekty śniadań do 7.20.

9. Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych, oraz po czyjej stronie jest dystrybucja i w jakich godzinach?

ODPOWIEDŹ: Nie przewiduje.

10. Jakie jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do pacjentów skażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków?

ODPOWIEDŹ: Nie będziemy zgłaszać takich przypadków.

11. Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów ?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający ma do dyspozycji dźwigi towarowe.

12. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem?

ODPOWIEDŹ: W budynku Szpitala są windy, Wykonawca nie będzie ponosił żadnych kosztów związanych z ich użytkowaniem.

13. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał?

ODPOWIEDŹ: Takie miejsce będzie udostępnione.

14. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający przewiduje likwidację ok. 20 łóżek prawdopodobnie w okresie 1 roku.

15. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjacje ceny?

ODPOWIEDŹ: Nie.

16. Czy pomieszczenia, które będą udostępnione - wdzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

ODPOWIEDŹ: Tak.

17. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

ODPOWIEDŹ: Nie przewidujemy takiej opcji.

18. Czy Zamawiający dopuszcza zamawianie posiłków w formie elektronicznej przez udostępniony portal internetowy?

ODPOWIEDŹ: Tak.

19. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach i są one traktowane jako odpad medyczny?

ODPOWIEDŹ: Tak.

20. Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do przygotowania i dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego, jeśli tak to jaki?

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z zapisami SWZ.

21. Czy zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie posiłków dwa razy dziennie:

- śniadanie

- obiad z kolacją (zabezpieczając lodówkę dla kolacji)?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie posiłków dwa razy dziennie.

22. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

ODPOWIEDŹ: Kwota realizacji zamówienia będzie podana bezpośrednio przed terminem otwarcia ofert.

23. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchyleń przed wydaniem posiłków pacjentom?

ODPOWIEDŹ: Nie.

24. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5 - 10^{\circ}$

ODPOWIEDŹ: Zamawiający uwzględni odchył od temperatury $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

25. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie jest w posiadaniu informacji o zapisach w Państwa dokumentacji HACCP. Zamawiający wymaga temperatur posiłków podanych w SWZ: Roz. IV pkt. 15 z odchyłem $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

26. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie za zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowanie zestawienia z oddziałów?

ODPOWIEDŹ: Dietetyk Szpitalny.

27. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

ODPOWIEDŹ: Telefonicznie.

28. Czy istnieje możliwość wdrożenia elektronicznego zamawiania posiłków w systemie MAPI?

ODPOWIEDŹ: Nie posiadamy powyższego systemu.

29. Prosimy Zamawiającego o sprecyzowanie:

- po czyjej stronie jest dystrybucja do pacjenta zamawiającego czy wykonawcy?

ODPOWIEDŹ: Zamawiającego

- po czyjej stronie jest zabezpieczenie naczyń, sztućcy z których będzie korzystał pacjent?

ODPOWIEDŹ: Zamawiającego

- po czyjej stronie będzie należało mycie naczyń po posiłkach?

ODPOWIEDŹ: Zamawiającego

- po czyjej stronie jest zabezpieczenie w zmywarce?

ODPOWIEDŹ: Zamawiającego

30. Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakich sytuacjach jadłospis będzie korygowany przez Zamawiającego.

ODPOWIEDŹ: W sytuacji, gdy dietetyk stwierdzi, że jadłospis jest niepoprawnie ułożony.

31. 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: Wymagania co do diet opisane są w SWZ.

32. Czy Zamawiający wyraża zgodę na inne formy II śniadań oraz podwieczorków oprócz tych wymienionych w Załączniku nr 1 do SWZ np. kisiel, budyń, kefir, maślanka, surówki, warzywa gotowane?

ODPOWIEDŹ: Tak

33. Zamawiający wyszczególnił ilość dodatku warzywnego/owocowego na 100g/porcję. Wykonawca prosi o obniżenie minimalnej podaży dodatku warzywnego w formie sałaty oraz mixu sałat na 10g.

ODPOWIEDŹ: Tak

34. Zamawiający wymaga do śniadań oraz kolacji podaży owoców w ilości 100g. Przeciętnej wielkości owoce takie jak mandarynki, brzoskwinie, kiwi, morele, śliwki ważą mniej niż 100g. Zwracamy się z prośbą o zmniejszenie minimalnej wymaganej gramatury owoców.

ODPOWIEDŹ: Tak

35. Zamawiający wymaga do II śniadań oraz podwieczorków podaży owoców odpowiednio w ilości 100g oraz 150g. Przeciętnej wielkości owoce takie jak mandarynki, brzoskwinie, kiwi, morele, śliwki ważą mniej niż 100g. Zwracamy się z prośbą o zmniejszenie minimalnej wymaganej gramatury owoców.

ODPOWIEDŹ: Tak.

36. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie dań dan jarskich i półmięsnych innych niż w załączniku nr 1 do SWZ np. kaszotta, risotta, makaronu z serem, ryżu z musem jabłkowym? Jeżeli tak, czy Zamawiający wymaga podaży dodatkowej porcji surówki lub warzyw gotowanych?

ODPOWIEDŹ: W jadłospisie wykluczamy ryż i kasze z wyjątkiem diety bogatoresztkowej i bezglutenowej(ryż).

37. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie innego dodatku białkowego do kolacji niż tego wymieniony w załączniku numer 1 do SWZ np. serka homogenizowanego, jajka gotowanego, pasty twarogowej, pasty mięsno warzywnej, twarogu, ser żółtego, sera topionego, pasztetu?

ODPOWIEDŹ: Tak.

38. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie miodu w opakowaniach jednostkowych do śniadań w ilości 50g lub 2x25g?

ODPOWIEDŹ: Tak.

39. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie dżemu do śniadań w połączeniu z zupą mleczną i kawą mleczną?

ODPOWIEDŹ: Tak.

40. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu w załączniku nr 1 do SWZ dotyczącego zup na wywarze mięsno-warzywnym na rzecz zup na wywarze warzywnym zgodnie z odgórnie nałożonym nakazem przez SANEPID.

ODPOWIEDŹ: Tak.

41. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie innych surówek i sałatek niż tych wymienionych w załączniku nr 1 SWZ np. surówka z kapusty białej, surówka z kapusty czerwonej, surówka z selera i jabłka, marchewkę gotowaną, buraczki z jabłkiem, bukiet warzyw gotowanych?

ODPOWIEDŹ: Tak.

42. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

ODPOWIEDŹ: Nie.