

Szczutowo, dnia 30 grudnia 2022 r.

Znak sprawy: **DPS.KA.212.1.2022**

Zamawiający:

Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II
09-227 Szczutowo
ul. 3 Maja 116

Dotyczy: Postępowania prowadzonego w trybie podstawowym na Przygotowanie i dystrybucja całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie

Numer ogłoszenia w BZP UZP : 2022/BZP 00507646

Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie przy ul. 3 Maja 116, 09-227 Szczutowo działając w oparciu o art. 284 ust.2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), wyjaśnia wątpliwości związane z treścią specyfikacji warunków zamówienia.

Pytanie 1: Jaką wartość Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia?

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

Pytanie 2: 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, kwarantanna, urlopu 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 dostarczeniem 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 Odpowiedź znajduje się w SWZ – Rozdział VIII. Warunki udziału w postępowaniu pkt 5, ppkt 1).

Pytanie 3: Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź Zamawiający nie przewiduje remontów.

Pytanie 4: Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 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

Odpowiedź Zamawiający informuje, że na powyższe pytanie udzielił odpowiedzi w dnia 28 grudnia 2022 r.

Pytanie 5: Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody. Minimalna liczba mieszkańców w DPS została podana podczas odpowiedzi 28 grudnia 2022r.

Pytanie 6 :Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odpowiedź Powyższe wskazuje § 14 projektu umowy- zał. nr 8 do SWZ.

Pytanie 7: Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej.

W 2023 r. minimalne wynagrodzenie za pracę wzrośnie w dwóch etapach. Od 1 stycznia najniższa pensja będzie wynosiła 3490 zł, a od 1 lipca – 3600 zł. Oznacza to, że przeciętna wysokość minimalnego wynagrodzenia w 2023 r. wyniesie 3545 zł. W przyszłym roku wzrośnie także minimalna stawka godzinowa dla określonych umów cywilnoprawnych – od 1 stycznia będzie wynosić 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł.

Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględnić w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące Od 1 stycznia 2023 roku tj. 3490 zł oraz wynagrodzenie obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia równą 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł. ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2023r?

Odpowiedź Wykonawca uwzględni obowiązujące przepisy prawa na dzień składania ofert, jak również na cały okres świadczenia usługi.

Pytanie 8: Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź Powyższe wskazuje § 2 projektu umowy- zał. nr 8 do SWZ.

Pytanie 9 :Czy sprzęt wymieniony w załączniku B do umowy najmu jest sprawny?

Odpowiedź Tak, oprócz chłodzi 1400l , która jest w trakcie naprawy przez obecnego Wykonawcę.

Pytanie 10 :Zgodnie z punktem 47 opisu przedmiotu zamówienia *Wykonawca jest zobowiązany do przejęcia dwóch pracowników Zamawiającego zatrudnionych w kuchni na podstawie art. 23' Kodeksu pracy od firmy świadczącej aktualnie usługę żywienia mieszkańców DPS na pełen etat na umowę o pracę.*

Prosimy zamawiającego o informację czy pracownicy wskazani przez DPS mają doświadczenie w pracy w kuchni oraz czy są samodzielnymi pracownikami do wykonywania obowiązków pracowników kuchni?

Odpowiedź Tak.

Pytanie 11:Zgodnie z zaleceniami IŻŻ rozkład kaloryczności na 4 posiłki powinien wyglądać następująco: śniadanie 25-30 %; II śniadanie 5-10 %; obiad 35-40%, kolacja 25-30%. Prosimy o modyfikacje Załącznika nr 1 do SWZ, pkt 9., aby rozdział kaloryczności mieścił się w widełkach procentowych zgodnie z zaleceniami IŻŻ.

Odpowiedź Zamawiający nie narzuca podziału kalorii na cztery posiłki. Wykonawca sam dostosuje kalorie do zaleceń IŻŻ.

Pytanie 12: Prosimy o modyfikacje Załącznika Załącznika nr 1 do SWZ, pkt 14., i uwzględnienie obecnie funkcjonującymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są 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. NIZPPZH 2020r.

Odpowiedź Zamawiający podtrzymuje zapis zawarty w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 14.

Pytanie 13: Wnosimy o eliminację zapisu w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 16., w którym to Zamawiający sałatę uznaje jako element dekoracyjny. Sałata jest warzywem, które nie jest tylko dekoracją i powinno wchodzić także i być zaliczane w poczet wymaganej ilości produkt z tej grupy, uwzględnienie jej jako dekoracja przyczynia się do marnotrawstwa produktu spożywczego.

Odpowiedź Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 14: Zamawiający wymaga w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 16., aby posiłki były między innymi przystrojone zielonym koperkiem, pietruszką. Ze względu na trudność w jego pozyskaniu w okresie jesienno-zimowym, prosimy o rezygnację z tego zapisu na np. w określonych miesiącach. Ilość dodawana wymienionych produktów jest na tyle mała, że stanowi jedynie element dekoracyjny, a w żywieniu zbiorowym/szpitalnym głównie chodzi o to, by zapewnić pacjentom zbilansowane posiłki, zgodne z aktualnymi normami na energię i wartość odżywczą. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na użycie koperku i pietruszki mrożonej lub suszonej, a szczypiorek tylko w sezonie wiosennym/letnim?

Odpowiedź Nie.

Pytanie 15: Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym ze względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się zdecydowanie mniejszym odpadem technologicznym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych.

Odpowiedź Nie.

Pytanie 16: Czy Zamawiający dopuszcza produkty typu instant, np. galaretki, kisiel, budyni?

Odpowiedź Nie.

Pytanie 17: Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Odpowiedź Nie.

Pytanie 18: 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 Nie, o ile mrożonka nie będzie dziełem pracowników kuchni np. wcześniejsze przygotowanie pierogów na wigilię i zamrożenie.

Pytanie 19: Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

Odpowiedź Nie, o ile mrożonka nie będzie dziełem pracowników kuchni.

Pytanie 20: Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź Zamawiający akceptuje zwyczajowo stosowane odchylenia.

Pytanie 21: Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź Nie.

Pytanie 22: Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dopuszcza stosowania wędlin o minimum 60% zawartości mięsa?

Odpowiedź Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 23: Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowanie tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.

Odpowiedź Nie.

Pytanie 24: Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy mlecznej do kolacji kiedy zupa mleczna będzie uwzględniana do śniadania? Prośba podyktowana ze względu na wymogi GIS, aby nabiał uwzględniać w dwóch osobnych posiłkach w ciągu dnia.

Odpowiedź Nie.

Pytanie 25: Wnosimy o wyjaśnienie czym się różni wg Zamawiającego kawa mleczna od kawy z mlekiem?

Odpowiedź Pojęcie równoznaczne.

Pytanie 26: Czy Zamawiający wymaga w dni kiedy planowana jest zupa mleczna do śniadania uwzględnienia kawy mlecznej tylko do diety podstawowej?

Odpowiedź Nie.

Pytanie 27: Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że wymienione przez Zamawiającego propozycje II śniadań są przykładowe i dopuszcza się inne produkty zaproponowane przez Wykonawcę, typu kisiel, budyń, galaretki itp.?

Odpowiedź Tak. Interpretacja właściwa.

Pytanie 28: Prosimy o eliminację konieczności zapewnienia w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 28., zawsze dwóch zup obiadowych (ogólnej i dietetycznej). Taki wymóg powoduje, że dieta ogólna będzie uboższa w zupy dopuszczone dla niej, a planowane dla diety lekkostrawnej.

Odpowiedź Nie wyraża zgody.

Pytanie 29: Czy Zamawiający wymaga codziennie planowania do obiadu dodatkowo deseru?

Odpowiedź Tak

Pytanie 30: Prosimy o potwierdzenie, że na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ, pkt 14., Zamawiający wymaga aby kaloryczność diet wynosiła około 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

Odpowiedź Tak.

Pytanie 31: Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dopuszcza planowania do II śniadań w cukrzycy między innymi owoców sezonowych, jogurtu naturalnego lub owocowego, serka wiejskiego, kanapki?

Odpowiedź Tak.

Pytanie 32: Wnosimy o modyfikację wymogu względem owoców sezonowych planowanych na deser w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 28., typu maliny, borówki amerykańskiej, winogrono, truskawka, czereśnia. Wymienione wyżej owoce w żywieniu zbiorowym są bardzo trudne do podania, przy zachowaniu apetycznego wyglądu, ryzyko marnotrawstwa produktu jest bardzo wysokie.

Odpowiedź Nie wyraża zgody.

Pytanie 33 : Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że ciepła kolacja ma być serwowana tylko w diecie podstawowej? Wymienione propozycje potraw o tym świadczą, fasolka po bretońsku, kaszanka, wątróbka itp, są przeciwwskazane w diecie lekkostrawnej.

Odpowiedź Tak.

Pytanie 34: Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że do śniadania i kolacji Zamawiający wymaga planowania co najmniej jednego dodatku białkowego?

Odpowiedź Tak.

Pytanie 35: Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi 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 półmięśny, 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. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

Odpowiedź Tak.

Pytanie 36: Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do obiadu wieprzowiny lub drobiu lub wołowinę?

Odpowiedź Tak.

Pytanie 37: Czy Wykonawca słusznie interpretuje gramatura przedstawiona w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 34., jest przykładowa i należy zastosować taką, która umożliwi spełnić zalecenia IŻŻ, czyli 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 Tak.

Pytanie 38: Zamawiający określił w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 34., aby warzywa do śniadania i kolacji planować minimum 100g. Wnosimy o wyróżnienia osobnej gramatury dla sałaty, ponieważ ze względu na objętość 100g to prawie cała główka, z tego względu sugerujemy aby planować 35g sałaty jako dodatek warzywny do śniadań i kolacji.

Odpowiedź Tak.

Pytanie 39: 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 umożliwi 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.

Odpowiedź Pytanie dotyczy szpitala.

Pytanie 40: Wnosimy o zmniejszenie wymaganej gramatury tłuszczu do smarowania pieczywa do śniadań i kolacji z 20g na 15g, aby sprostać zaleceniom IŻŻ i bilansować jadłospisy zgodnie z ich wytycznymi i udział tłuszczu mieścił się w przedziale 20-35%.

Odpowiedź Nie.

Pytanie 41: Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że dieta podstawowa ma być 3 posiłkowa bez II śniadania?

Odpowiedź Tak.

Kierownik Zamawiającego

