WCPiT /EA/381-70/2024 Poznań, 2024-09-25

Uczestnicy postępowania

**Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę różnych wyrobów medycznych.**

Zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320), Wielkopolskie Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii SP ZOZ udziela wyjaśnień dotyczących Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz na podstawie art. 137 ust.1-2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych zmienia treść SWZ.

PYTANIA ZESTAW nr 1:

1. 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.

Odpowiedź: Zamawiający dysponuje własnym systemem. Deklarujemy natomiast gotowość do podęcia próby integracji obu systemów.

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: Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

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: Zamawiający wyjaśnia: Dekadowy jadłospis powinien uwzględniać dietę podstawową, lekkostrawną, cukrzycową, wątrobowo-trzustkową, bogato białkową i płynną wzmocnioną

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie najczęściej występujących diet na oddziałach: Leczenia gruźlicy, Onkologii Klinicznej, Pulmonologiczno-Onkologicznego.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: Najczęstsze diety to: podstawowa, cukrzycowa i lekkostrawna

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: Zamawiający wyjaśnia: Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ.

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o określenie kaloryczności i rozkładu makroskładników dla poszczególnych diet opisanych Załączniku nr 1a zgodnie z zaleceniami Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz według aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Zapis: „Dzienna wartość kaloryczna diet: 2200-2500 kcal” jest zbyt ogólny i nie bierze po uwagę charakteru i przeznaczenia diety.

Odpowiedź: Zamawiający zaleca stosowanie się przez Wykonawcę do wymienionych regulacji.

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: Zamawiający wyraża zgodę na odchylenie +/- 10%.

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

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SIWZ.

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga dla diety cukrzycowej planowania zupy mlecznej do śniadania?

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy opisu przedmiotu zamówienia bez zmian.

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: Zamawiający wyjaśnia: Jeżeli jadłospis uwzględnia dzienne normy ilości warzyw, to nie ma konieczności uwzględniania dodatkowej surówki.

1. Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, skracającego przerwę nocną? Zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu” taki posiłek jest zalecany.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: Zamawiający określił maksymalną przerwę między posiłkami, wynikającą z regulacji dotyczącej tzw. „dobry posiłek”.

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zaproponowane przez Zamawiającego potrawy lub produkty do II śniadań i podwieczorków są alternatywą do wyboru czyli kanapka z dodatkiem warzyw lub owoców LUB jogurt z dodatkiem zbożowym LUB sałatka warzywna z dodatkiem białkowym?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: Zamawiający określił propozycje, które mają pozwolić Wykonawcy zrozumieć jak powinny być zbilansowane drugie śniadania i podwieczorki

PYTANIA ZESTAW nr 2:

**1.**

Zamawiający w pkt V SWZ wprowadził następujące postanowienie:

„Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie następującego kryterium:

najniższa cena.

Oferty zostaną ocenione zgodnie z ceną od najniższej do najwyższej, przy czym najkorzystniejsza będzie oferta z najniższą ceną”

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.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. certyfikat.

W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie. Dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP daje Zamawiającemu potwierdzenie, że usługa będzie wykonywana przez firmę na wysokim poziomie przez wykwalifikowany personel.

Zmiana z :

1)         Cena – 100%

Zmiana na:

1)         Cena – 60%

2)         Certyfikat systemów zarzadzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowana jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego – 40%

Punkty zostaną przyznane za:

Posiadanie i załączenie do oferty certyfikatu systemów zarzadzania bezpieczeństwem żywności wystawionego przez akredytowana jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego - 40% (40 pkt)

Brak w ofercie certyfikatu – 0 pkt

 Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

1. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?

Odpowiedź: Pytanie nie odnosi się do opisu przedmiotu zamówienia. Dane te mogą być udostępnione przez Zamawiającego na Wniosek o udostępnienie informacji publicznej na podstawie art. 2 ust 1 i art. 10 ust.1 ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. 2022 poz. 902).

1. Jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: Kwota przeznaczona na realizację zamówienia podstawowego to: 16 995 405,30 zł brutto.

1. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, obiady, kolacje, w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres Październik 2023 – Wrzesień 2024 z rozbiciem na poszczególne oddziały.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: przedstawione w opisie dane liczbowe są bardzo czytelne i wystarczające dla oszacowania kosztów. Jeden osobodzień należy traktować jak całodobowe żywienie dla 1 pacjenta czyli śniadanie, obiad i kolację. Nie ma też znaczenia na jakim oddziale ten pacjent przebywa ponieważ posiłki są takie same a więc tej samej wartości. Osobodni z 5 posiłkami, zostały wyrażone w postaci odsetka, mimo że wartość tych posiłków jest taka sama jak osobodnia z trzema posiłkami. Ponadto wykonawca nie może precyzyjnie szacować na podstawie danych z przeszłości ponieważ nie wiemy czy w latach następnych nie zwiększy się nam liczba leczonych na oddziałach onkologicznych, co z resztą zastrzegliśmy w dokumentach.

1. Czy wykonawca dobrze rozumie ze dystrybucja posiłków z kuchni wykonawcy na oddziały i podanie posiłku pacjentowi leży po stronie wykonawcy?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza że dystrybucja posiłków z kuchni wykonawcy na oddziały i podanie posiłku pacjentowi leży po stronie wykonawcy.

1. Czy pracownicy obecnego wykonawcy zostaną przekazani celem zapewnienia ciągłości usługi ?

Odpowiedź: Pytanie nie dotyczy zapisów SWZ.

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

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: We wszystkich szpitalach łącznie, dystrybucją zajmuje się jednoczasowo minimum 6 osób.

1. Ile wg zamawiającego jest niezbędnych osób do dystrybucji posiłków w ciągu dnia?

Odpowiedź: Do wykonawcy należy prawidłowe wykonanie usługi i zapewnienie odpowiedniej ilości niezbędnych pracowników.

1. Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędnych do wykonania prawidłowo usługi ?

Odpowiedź: Do wykonawcy należy prawidłowe wykonanie usługi i zapewnienie odpowiedniej ilości niezbędnych pracowników.

1. Ile wózków należy zapewnić do prawidłowej dystrybucji posiłków ? Ile wózków obecnie używanych jest do dystrybucji?

Odpowiedź: Do wykonawcy należy prawidłowe wykonanie usługi i po zapoznaniu się z topografią szpitala do profesjonalnego określenia niezbędnego wyposażenia odpowiedniego do zaplanowanego przez siebie sposobu dystrybucji.

1. Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych.

Odpowiedź: Zamawiający opisał w dokumentach, w jakich sytuacjach będzie oczekiwał naczyń jednorazowych.

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

Odpowiedź:Zamawiający będzie odpowiedzialny za konserwację i przeglądy wind z których będzie korzystał wykonawca.

1. Prosimy średnią ilość zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na oddziały.

Odpowiedź: Pytanie nie odnosi się do opisu przedmiotu zamówienia. Do wykonawcy należy prawidłowe wykonanie usługi i do profesjonalnego określenia niezbędnego wyposażenia odpowiedniego do zaplanowanego przez siebie sposobu dystrybucji.

1. Jaka jest wymagana liczba personelu niezbędnego do prawidłowego wydania posiłków wg zamawiającego na wszystkich trzech placówkach ?

Odpowiedź: Do wykonawcy należy prawidłowe wykonanie usługi i zapewnienie odpowiedniej ilości niezbędnych pracowników.

1. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: Zgodnie z zapisami SWZ Termin wykonania zamówienia ustala się na okres: 36 miesięcy od dnia podpisania umowy.

1. 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:
	1. *W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie 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.*
	2. *a)Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.*
	3. *b)Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.*

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

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy umowy bez zmian.

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, 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 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: Zamawiający pozostawia zapisy umowy bez zmian.

1. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w związku z rozliczeniem usługi za poszczególne posiłki oraz w celu zachowania odpowiedniej proporcji ceny poszczególnych posiłków w cenie osobodnia, Wykonawcy powinni zastosować podział % ceny osobodnia w formularzu ofertowym- załączniku nr 2 do SWZ śniadanie- obiad -kolacja w stosunku 30%-50%-20%

Odpowiedź: Do wykonawcy należy prawidłowe skalkulowanie poszczególnych posiłków.

1. W jakim stanie technicznym jest proponowany do dzierżawienia sprzęt?

Odpowiedź:

Nie dotyczy szpitala w Poznaniu

W szpitalu w Ludwikowie na terenie kuchni nie ma wyposażenia natomiast w pomieszczeniach kuchennych na oddziałach znajdują się meble w stanie dobrym.

W szpitalu w Chodzieży jest taki sprzęt w Załączniku 1b, a stopień jego zużycia to około 40 %.

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

Odpowiedź: We wszystkich trzech lokalizacjach Centrum w budynkach szpitala do dyspozycji Wykonawcy są dźwigi osobowo-towarowe.

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

Odpowiedź: We wszystkich trzech lokalizacjach Centrum w budynkach znajdują się windy osobowo-towarowe, Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich użytkowaniem, z zastrzeżeniem uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą eksploatacją.

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

Odpowiedź: We wszystkich trzech lokalizacjach, tj. w szpitalu w Poznaniu , szpitalu w Ludwikowie oraz szpitalu w Chodzieży Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych.

1. 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 wyjaśnia iż na chwilę obecną nie planuje zwiększenia ani zmniejszenia planowanej ilości wydawanych posiłków.

1. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej ?

Odpowiedź: Na dzień dzisiejszy Zamawiający nie posiada wiedzy o planowanych remontach, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej.

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

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: Informacja o czasie dokonywanych zmian znajduje się w opisie przedmiotu zamówienia. W zakresie techniki preferujemy kontakt mailowy i telefoniczny.

1. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta.

Odpowiedź: Do wykonawcy należy prawidłowe wykonanie usługi i odpowiednie zaplanowanie zbilansowanej diety.

1. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5º.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: W dokumentacji określono przedziały temperatury wymaganej.

1. Czy Zamawiający posiada wózki bemarowe, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SIWZ , i w jaki jest ich stan techniczny?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada wózków bemarowych.

1. Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione 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: Zamawiający wyjaśnia: Za powyższe odpowiedzialny jest użytkownik pomieszczeń.

1. Czy sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia:

Nie dotyczy szpitala w Poznaniu

Szpital w Ludwikowie nie dysponuje takim sprzętem .

W szpitalu w Chodzieży sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny i zapewni realizację usługi na rzecz zamawiającego.

1. Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego urządzeń chłodniczych i grzewczych przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia:

Nie dotyczy szpitala w Poznaniu

W szpitalu w Ludwikowie znajduje się pomieszczenie chłodnia- sprawne innych sprzętów chłodniczych ani grzewczych nie ma.

W szpitalu w Chodzieży sprzętu chłodniczego nie posiadamy, sprzęt grzewczy wykazany w załączniku 1b jest sprawny.

1. Proszę o udzielenie informacji ile wynosi obecna stawka żywieniowa na jednego pacjenta.

Odpowiedź: Pytanie nie odnosi się do opisu przedmiotu zamówienia.

1. Proszę o udzielenie informacji czy kuchnia posiada nakazy z PPIS, PIP, UDT dotyczące napraw instalacji, remontów powierzchni, innych zaleconych podczas kontroli. Jeśli tak to jakie?

Odpowiedź: W chwili obecnej pomieszczenia dzierżawione są przez podmiot zewnętrzny. Centrum nie posiada żadnych informacji co do ewentualnych nałożonych nakazów.

1. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający będzie wymagał przeprowadzenia prac remontowych lub innego typu na terenie wynajmowanych pomieszczeń, jeśli tak to jakich – Wykonawca musi wkalkulować środki w cenę oferty.

Odpowiedź: Do Wykonawcy należy uzyskanie Decyzji Sanepidu na przygotowanie i dystrybucję posiłków w wynajmowanych pomieszczeniach, zgodnie z projektem umowy najmu.

1. Proszę o udzielenie informacji czy instalacja kanalizacyjna jest drożna, kiedy oczyszczane były odstojniki tłuszczu, skrobi.

Odpowiedź: W szpitalu w Poznaniu oraz w szpitalu w Ludwikowie instalacja kanalizacyjna w pomieszczeniu gospodarczym jest drożna . Na instalacji nie ma odstojników tłuszczu i skrobi.

W szpitalu w Chodzieży instalacja kanalizacyjna w pomieszczeniu gospodarczym jest drożna. Separator tłuszczu oczyszczany był w maju 2024r.

1. Proszę o udzielenie informacji ile wynosi opłata miesięczna poszczególnych mediów biorąc pod uwagę 6 ostatnich miesięcy z podziałem na poszczególne elementy:

- energia elektryczna

- CO

-CW

- Gaz

- woda ciepła

- woda zimna

- ścieki

- naprawy dźwigów towarowych

- para technologiczna

- inne, jakie?

Odpowiedź: Opłaty za media ( średnia z 6-ciu ostatnich miesięcy ) :

 a) szpital w Poznaniu

 CO - opłata stała 504,30 zł brutto/ miesiąc

 zimna woda i ścieki - 32,00 zł brutto

 ciepła woda i ścieki - 13,00 zł brutto

 podgrzanie ciepłej wody - 42,00 zł brutto

 energia elektryczna - 390,00 zł brutto

 naprawy dźwigów, para technologiczna - nie dotyczy

 b) szpital w Ludwikowie

C.O. - opłata stała 507,62 zł brutto/miesiąc za dwa pomieszczenia na oddziałach tylko w okresie grzewczym oraz C.O. pomieszczenie kuchni jest wliczone w miesięczny czynsz i wynosi z czynszem 14 776,24 zł brutto/miesiąc

 zimna woda - 252,20 zł brutto/miesiąc

 ciepła woda –2 373,74 zł brutto/miesiąc

 ścieki ciepła i zimna woda – 4 139,27 zł brutto/miesiąc

 energia elektryczna - 827,50 zł brutto/miesiąc

 gaz - 135,85 zł brutto/miesiąc

 naprawy dźwigów, para technologiczna - nie dotyczy

c) szpital w Chodzieży

C.O. pomieszczenie kuchni jest wliczone w miesięczny czynsz i wynosi z czynszem 30 774,60 zł brutto/miesiąc

 zimna woda - 188,75 zł brutto/miesiąc

 ciepła woda – 75,60 zł brutto/miesiąc

 ścieki ciepła i zimna woda –zł brutto/miesiąc

 energia elektryczna –2 648,70 zł brutto/miesiąc

 gaz – 1 215,84 zł brutto/miesiąc

 naprawy dźwigów, para technologiczna - nie dotyczy

1. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający posiada informację dotyczące podwyżek cen energii elektryczne i gazu, jeśli tak to jakiego rzędu będą to różnice. Informacja ta jest niezbędna do prawidłowego skalkulowania składanej oferty.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada informacji dotyczących podwyżek cen energii elektrycznej i gazu.

1. Proszę o udzielenie informacji czy instalacja wentylacyjna jest sprawna i kiedy był ostatni przegląd urządzeń.

Odpowiedź: W chwili obecnej pomieszczenia dzierżawione są przez podmiot zewnętrzny i do Wynajmującego należy utrzymanie wentylacji w sprawności .

1. Proszę o udzielenie informacji czy wytwornica pary jest sprawna i kiedy był wykonywany ostatni przegląd.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia:

Nie dotyczy szpitala w Poznaniu

Nie dotyczy szpitala w Ludwikowie

Nie dotyczy szpitala w Chodzieży

1. W Formularzu ofertowym Załącznik nr 2 Zamawiający określił „(*W okresie realizacji programu „Dobry posiłek” (tzn. na czas trwania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - "Dobry posiłek w szpitalu") do cen posiłków doliczony zostanie dodatek w następującej wysokości: 4,86 zł brutto)”.*

Prosimy o wyjaśnienie czy kwota 4,86 zł brutto będzie dodawana do każdego posiłku oddzielnie, czyli do śniadania, obiadu i kolacji czy do kwoty za osobodzień?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: kwota 4,86 zł brutto będzie dodawana do kwoty za osobodzień.

PYTANIA ZESTAW nr 3:

1. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania dla usługi darmowego elektronicznego systemu zamawiania posiłków? Wykonawca proponuje bezpłatne udostępnienie platformy informatycznej, która pozwoli na zdalne zgłaszanie ilości żywionych przez każdy z oddziałów Zamawiającego. Takie rozwiązanie pozwoli na uproszczenie i przyspieszenie procesu zamawiania posiłków i zgłaszania korekt obu stronom.

Odpowiedź: Zamawiający dysponuje własnym systemem. Deklarujemy natomiast gotowość do podęcia próby integracji obu systemów.

2. Zgodnie z obowiązującą literą prawa odpady pokonsumpcyjne należą do kategorii odpadów medycznych zakaźnych do których odnosi Ustawa o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. z późniejszymi zmianami, która przewiduje szereg obostrzeń w ich wytwarzaniu, przechowywaniu i unieszkodliwianiu. Za gospodarkę odpadami medycznymi zakaźnymi, które powstają w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych odpowiada szpital jako jednostka udzielająca takich świadczeń, natomiast Wykonawca jako firma cateringowa świadcząca usługi przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala nie ma możliwości prawnych do gospodarowania medycznymi odpadami zakaźnymi. Prosimy o zmianę zapisów umowy w zakresie gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi, w szczególności odpadami z oddziałów zakaźnych.

3. W związku z koniecznością przygotowania dokładnej i rzetelnej kalkulacji kosztów usługi żywienia pacjentów WCPiT prosimy o uszczegółowienie informacji udostępnionych w ramach postępowania o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres wrzesień 2023 – sierpień 2024 z rozbiciem na poszczególne oddziały

Szpital w Ludwikowie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |   |
|   |  X 2020 |  XI 2020 | XII 2020 | I 2021 | II 2021 | III 2021 | IV 2021 | V 2021 | VI 2021 | VII 2021 | VIII 2021 | IX 2021 | razem  |
| Śniadanie |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| II śniadanie |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Obiad |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Podwieczorek |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Kolacja  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |

Szpital w Chodzież

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |   |
|   |  X 2020 |  XI 2020 | XII 2020 | I 2021 | II 2021 | III 2021 | IV 2021 | V 2021 | VI 2021 | VII 2021 | VIII 2021 | IX 2021 | razem  |
| Śniadanie |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| II śniadanie |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Obiad |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Podwieczorek |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Kolacja  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |

 Szpital w Poznaniu

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |   |
|   |  X 2020 |  XI 2020 | XII 2020 | I 2021 | II 2021 | III 2021 | IV 2021 | V 2021 | VI 2021 | VII 2021 | VIII 2021 | IX 2021 | razem  |
| Śniadanie |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| II śniadanie |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Obiad |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Podwieczorek |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |
| Kolacja  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 |

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: przedstawione w opisie dane liczbowe są bardzo czytelne i wystarczające dla oszacowania kosztów. Jeden osobodzień należy traktować jak całodobowe żywienie dla 1 pacjenta czyli śniadanie, obiad i kolację. Nie ma też znaczenia na jakim oddziale ten pacjent przebywa ponieważ posiłki są takie same a więc tej samej wartości. Osobodni z 5 posiłkami, zostały wyrażone w postaci odsetka, mimo że wartość tych posiłków jest taka sama jak osobodnia z trzema posiłkami. Ponadto wykonawca nie może precyzyjnie szacować na podstawie danych z przeszłości ponieważ nie wiemy czy w latach następnych nie zwiększy się nam liczba leczonych na oddziałach onkologicznych, co z resztą zastrzegliśmy w dokumentach.

4. Prosimy o podanie informacji ilu pracowników obecnego wykonawcy obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia ?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: We wszystkich szpitalach łącznie, dystrybucją zajmuje się jednoczasowo minimum 6 osób.

5. Prosimy o informacje, czy Wykonawca będzie miał udostępnione dźwigi towarowe do dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów ?

Odpowiedź: We wszystkich trzech lokalizacjach Centrum w budynkach szpitala do dyspozycji Wykonawcy są dźwigi osobowo-towarowe.

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

Odpowiedź: We wszystkich trzech lokalizacjach, tj. w szpitalu w Poznaniu , szpitalu w Ludwikowie oraz szpitalu w Chodzieży Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych.

7. Prosimy o określenie stopnia zużycia sprzętu proponowanego do dzierżawienia od Zamawiającego.

Odpowiedź: Nie dotyczy szpitala w Poznaniu

W szpitalu w Ludwikowie na terenie kuchni nie ma wyposażenia, natomiast w pomieszczeniach kuchennych na oddziałach znajdują się meble w stanie dobrym.

W szpitalu w Chodzieży, zgodnie z wykazem w Załączniku 1b znajduje się taki sprzęt. Stan sprzętu dobry .

8. Czy Zamawiający posiada informację lub dysponuje wiedzą w zakresie planowanych zmian odnośnie funkcjonowania struktury szpitala tj. czy w trakcie trwania kontraktu Zamawiający planuje zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie ? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia iż na chwilę obecną nie planuje zwiększenia ani zmniejszenia planowanej ilości wydawanych posiłków.

Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta.

Odpowiedź: Do wykonawcy należy prawidłowe wykonanie usługi i odpowiednie zaplanowanie zbilansowanej diety.

9. Prosimy o podanie informacji odnośnie średnio miesięcznej ilości naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych w skali miesiąca ?

Odpowiedź: Pytanie nie odnosi się do opisu przedmiotu zamówienia. Do wykonawcy należy prawidłowe wykonanie usługi i do profesjonalnego określenia niezbędnego wyposażenia odpowiedniego do zaplanowanego przez siebie sposobu dystrybucji.

10. 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 ?

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy umowy bez zmian.

11. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom ?

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy umowy bez zmian.

1. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które w ramach przetargu będą udostępnione w ramach umowy najmu, obecnemu wykonawcy usługi zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac- wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odpowiedź: W chwili obecnej pomieszczenia dzierżawione są przez podmiot zewnętrzny. Centrum nie posiada żadnych informacji co do ewentualnych nałożonych nakazów.

1. Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione 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: Zamawiający wyjaśnia: za powyższe odpowiedzialny jest użytkownik pomieszczeń.

1. Czy wykonawca jest zobligowany zainstalować urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń, ( gazu, energii elektrycznej, wody )

Odpowiedź: W szpitalach w Poznaniu, Ludwikowie oraz w Chodzieży znajdują się urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń ( z wyłączeniem centralnego ogrzewania ).

1. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada wiedzy jakie inne koszty zmuszony będzie ponieść Wykonawca w związku z dzierżawą pomieszczeń .

1. Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istnieje na terenie kuchni instalacja tłuszczowa? Czy jest sprawna? Kiedy ostatnio był opróżniany separator tłuszczu ?

Odpowiedź: W szpitalu w Poznaniu oraz w szpitalu w Ludwikowie instalacja kanalizacyjna w pomieszczeniu gospodarczym jest drożna . Na instalacji nie ma odstojników tłuszczu i skrobi.

W szpitalu w Chodzieży instalacja kanalizacyjna w pomieszczeniu gospodarczym jest drożna. Separator tłuszczu oczyszczany był w maju 2024r.

1. Czy obecny wykonawca usługi przed zakończeniem aktualnej umowy zostanie zobowiązany do odnowienia pomieszczeń kuchni i magazynów.

Odpowiedź: Obecny Wykonawca nie jest zobowiązany do odnowienia pomieszczeń magazynów i kuchni. Pomieszczenia zostaną przekazane Wykonawcy w stanie obecnym.

1. Prosimy o podanie kiedy były wykonywane przeglądy techniczne oraz podanie wydatków poniesionych na przeglądy: kominiarskie, pożarowe, instalacji elektrycznych , wentylacji, instalacji gazowych oraz innych urządzeń budynku kuchni, z podziałem na rodzaj instalacji i koszt przeglądu technicznego

Odpowiedź: W Centrum wszystkie przeglądy są wykonywane na bieżąco i są aktualne. Koszty przeglądów ponosi Zamawiający.

1. Zamawiający przewiduje waloryzację stawek opłat wykorzystywanych mediów wg bieżących cen obowiązujących u dostawców na zasadach określonych w umowie najmu. Prosimy o informacje, czy Zmawiający zawarł z dostawcami mediów nowe umowy na 2025 r, jeśli tak prosimy o wskazanie stawek za media na 2025 r wykorzystywane do realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Umowy zawarte z dostawcami mediów zawarte zostały : na dostawę energii elektrycznej do końca lipca 2025 r., na dostawę gazu do końca października 2025.

Obecnie obowiązujące stawki za media podane są we wzorze Umowy na najem pomieszczeń.

20. Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy w ramach użytkowania przez obecnego wykonawcę usługi udostępnionych pomieszczeń od Zamawiającego służących do realizacji usługi żywienia pacjentów Szpitala: - koszty pobranej energii elektrycznej - koszt gazu - koszty ogrzewania CO - koszty pobranej wody cieplej - koszty pobranej wody zimnej - koszty odprowadzenia ścieków - koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych,

Odpowiedź:

Opłaty za media ( średnia z 6-ciu ostatnich miesięcy ) :

 a) szpital w Poznaniu

 CO - opłata stała 504,30 zł brutto/ miesiąc

 zimna woda i ścieki - 32,00 zł brutto

 ciepła woda i ścieki - 13,00 zł brutto

 podgrzanie ciepłej wody - 42,00 zł brutto

 energia elektryczna - 390,00 zł brutto

 naprawy dźwigów, para technologiczna - nie dotyczy

b) szpital w Ludwikowie

C.O. - opłata stała 507,62 zł brutto/miesiąc za dwa pomieszczenia na oddziałach tylko w okresie grzewczym oraz C.O. pomieszczenie kuchni jest wliczone w miesięczny czynsz i wynosi z czynszem 14 776,24 zł brutto/miesiąc

 zimna woda - 252,20 zł brutto/miesiąc

 ciepła woda –2 373,74 zł brutto/miesiąc

 ścieki ciepła i zimna woda – 4 139,27 zł brutto/miesiąc

 energia elektryczna - 827,50 zł brutto/miesiąc

 gaz - 135,85 zł brutto/miesiąc

 naprawy dźwigów, para technologiczna - nie dotyczy

c) szpital w Chodzieży

C.O. pomieszczenie kuchni jest wliczone w miesięczny czynsz i wynosi z czynszem 30 774,60 zł brutto/miesiąc

 zimna woda - 188,75 zł brutto/miesiąc

 ciepła woda – 75,60 zł brutto/miesiąc

 ścieki ciepła i zimna woda –zł brutto/miesiąc

 energia elektryczna –2 648,70 zł brutto/miesiąc

 gaz – 1 215,84 zł brutto/miesiąc

 naprawy dźwigów, para technologiczna - nie dotyczy

13. Zamawiający w par. 7 ust . 2 umowy przewiduje , że w przypadku niewydania posiłku, a za takie rozumie się także zwłokę powyżej 1 godziny, w wysokości 400% wartości niewydanych posiłków zgodnie z § 5 ust 1 umowy– za każde zdarzenie. Prosimy o obniżenie wysokości ww. kary do poziom 200% i potwierdzenie, że w tym przypadku kary będą naliczane wyłącznie za zawinione uchybienia wykonawcy, a nie za niezależne od czynników zewnętrznych związanych z transportem posiłków – np. awaria samochodu, czy wypadek.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy umowy bez zmian.

14. W par. 9 ust. 4 ppkt. 10. projektu umowy Zamawiający zapisał, że przysługuje mu prawo odstąpienia od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o naruszeniu - ze względu na inne rażące naruszenia warunków umowy lub przepisów prawa przez Wykonawcę, w tym § 2 pkt 18.

Prosimy o wykreślenie ppkt 10 ww. paragrafu w tym kształcie z projektu umowy, gdyż jest on sformowany w sposób bardzo nieprecyzyjny, de facto daje Zamawiającemu możliwość odstąpienia od umowy z dowolnego powodu określonego przez Zamawiającego jako rażące naruszenie warunków umowy lub przepisów prawa przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy umowy bez zmian.

15. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach”. Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękkiej.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: Zamawiający nie potwierdza, że zaproponowane rozwiązanie jest jedynym możliwym. Wymagany układ składników dla poszczególnych posiłków, zaproponowany w opisie warunków zamówienia, jest jedynie ramowym wzorcem a nie szczegółowym przepisem do obligatoryjnego stosowania.

16. Prosimy o opublikowanie jadłospisu dekadowego obecnie realizowanego u Zamawiającego dla diety podstawowej i z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: Jadłospisy są dostępne na stronie internetowej szpitala.

17. Prosimy o opublikowanie procentowego udziału poszczególnych diet z podziałem na miesiące, za rok 2023/2024.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich danych.

18. Prosimy o potwierdzenie, iż do śniadania oraz kolacji można proponować owoce zamiennie z warzywami. Pozwoli to na urozmaicenie diety i wprowadzenie sezonowych produktów.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy umowy bez zmian.

19. Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych 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 (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.), 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 z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważność czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy umowy bez zmian.

20. Wykonawca wskazuje, iż w Zał. nr 4, § 2, ust. 22, pkt. 4) - Zamawiający odwołuje się do zapisów uchylonych aktów prawnych, tj. Ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Wnosimy o odpowiednie poprawienie treści i dodanie właściwych podstaw prawnych.

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje zapisy § 2, ust. 22, pkt. 4) na:

* 1. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

21.Prosimy o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania

umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl ?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia że zgodnie z zapisami § 5, ust. 7: Wykonawca ma możliwość przesłania faktury w wersji elektronicznej na adres platformy: [www.efaktura.gov.pl](http://www.efaktura.gov.pl). Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania.

PYTANIA ZESTAW nr 4:

- Wykonawca wnosi o zmianę treści SWZ, ewentualnie zmianę treści wzoru umowy poprzez dodanie następującego postanowienia: „Zamawiający na potrzeby realizowanego zamówienia jest użytkownikiem końcowym w rozumieniu art. 2 pkt 11ac ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 1903 ze zm.), w związku z czym zobowiązuje się do ponoszenia opłat w wysokości i na zasadach wskazanych w każdorazowym akcie wykonawczym wydanym na podstawie art. 3c ust. 2 cyt. ustawy”.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian. Zgodnie z art. 3b ust. 1 ww. ustawy przedsiębiorca prowadzący jednostkę handlu detalicznego, jednostkę handlu hurtowego lub jednostkę gastronomiczną, w których są oferowane produkty jednorazowego użytku z tworzyw sztucznych wymienione w załączniku nr 6 do ustawy będące opakowaniami lub napoje lub żywność pakowane przez tego przedsiębiorcę w te produkty, jest obowiązany do pobrania opłaty od użytkownika końcowego nabywającego te produkty lub napoje lub żywność w tych produktach.

- Czy Zamawiający zamierza na własny koszt przeprowadzić remont rozdzielni elektrycznej w kuchni w Ludwikowie, który jest konieczny w celu prawidłowego funkcjonowania procesu produkcji ?

Odpowiedź: Zamawiający nie zamierza na własny koszt przeprowadzić remontu rozdzielni elektrycznej w kuchni w Ludwikowie.

- Czy Zamawiający zamierza na własny koszt przeprowadzić remont posadzek w magazynach oraz ciągach komunikacyjnych w kuchni w Ludwikowie ?

Odpowiedź: Zamawiający nie zamierza na własny koszt przeprowadzić remontu posadzek w magazynach oraz ciągach komunikacyjnych w kuchni w Ludwikowie.

- Czy Zamawiający wymaga każdorazowo uczestniczenia przedstawiciela Zamawiającego podczas wydawania posiłków przez personel Wykonawcy ?

Odpowiedź: Zamawiający określił w opisie przedmiotu zamówienia, charakter i zakres udziału, pielęgniarek zatrudnionych w oddziale, w procesie dystrybucji posiłków i pozostawia opis bez zmian.

- Prosimy  o podanie roku produkcji sprzętu w kuchni w Chodzieży wraz z informacją o jego stanie technicznym.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: stan techniczny sprzętu w kuchni w Chodzieży dobry, rok produkcji nie starszy niż 1990.

- W załączniku 1a – opis przedmiotu zamówienia poprawiona wersja, w punkcie III – Ad. II Rozdawanie posiłków,  Zamawiający napisał:

„Kolacja- nie wcześniej niż od 17:30, dla oddziałów objętych programem „dobry posiłek”- nie wcześniej niż od 19:30, z zachowaniem maximum 12-godzinnej przerwy do kolejnego śniadania.” Czy Zamawiający dopuszcza wydanie dodatkowego posiłku w formie II kolacji, która zostałaby wydana dla wszystkich oddziałów objętych programem „dobry posiłek” razem z kolacją dla oddziałów nie objętych programem ? Nie spowoduje to łamania wymogu 12-godzinnej przerwy do kolejnego posiłku, a nie będzie powodowało chaosu w dwukrotnym wydawaniu kolacji oraz zaniecha ewentualnemu niezadowoleniu pacjentów, którzy mogą zgłaszać skargi, na fakt iż będą musieli czekać na kolację 2 godziny dłużej od pacjentów nie objęci programem. Warto przetoczyć, iż takie rozwiązanie stosuje się powszechnie w placówkach objętych programem, a nie zostało nigdy zanegowane przez NFZ.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

        - - W załączniku 1a – opis przedmiotu zamówienia poprawiona wersja, w punkcie II – Ad. II Przygotowanie posiłków, Zamawiający napisał:

* **Obiad**  - kompot lub herbata 250 ml, sok 200 ml  - czy Zamawiający wymaga kompotu lub herbaty oraz porcji soku? Jeżeli tak, prosimy o informację, czy Zmawiający wymaga sok jednoporcjowy, czy dopuszcza porcjowanie przez personel Wykonawcy?

Odpowiedź: Zamawiający w przytoczonym opisie zapisał objętości kompotu, herbaty albo soku. Zamawiający nie narzuca także sposobu podania soku.

* **Podwieczorek** kanapka z dodatkiem białkowo-warzywnym lub owocowym – Czy Zamawiający wymaga kanapki z dodatkiem owocowym typu dżem, czy dodatku owocowego w postaci sztukowego owocu ?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga dodatku w postaci owocu.

PYTANIA ZESTAW nr 4:

proszę o wyjaśnienie zapisu pod tabelą Oferty Cenowej;

( w okresie realizacji programu "Dobry Posiłek" ) do cen posiłków doliczony zostanie dodatek w następującej wysokości:4,86 zł brutto.

Pytanie: Czy należy to rozumieć ,że do każdego posiłku tj śniadanie ,obiad ,podwieczorek ,kolacja będzie doliczona wyżej wskazana kwota czy doliczenie dotyczy 1 osobo/dnia.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia: kwota 4,86 zł brutto będzie dodawana do kwoty za osobodzień.

Jednocześnie Zamawiający załącza brakujące załączniki :

1. **Załącznik nr 3a** – Oświadczenie z art. 5k rozporządzenia 833/2014
2. **Załącznik nr 3b** - Oświadczenie dla wykonawców wspólnie ubiegających

Wielkopolskie Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii SP ZOZ działając na podstawie art. 137 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019r. (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320) przedłuża terminy składania i otwarcia ofert do 04.10.2024 roku.

Godziny składania i otwarcia ofert pozostają bez zmian.

Jednocześnie, zamawiający przedłuża termin związania z ofertą do 01.01.2025 roku.