

Zagórze, 23.11.2022

Nr spr. 15/2022/ZP

Dotyczy postępowania pod nazwą:

Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórze - usługi cateringowe

WYJAŚNIENIA TREŚCI OGŁOSZENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE

Działając w oparciu o art. 284 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2019), Zamawiający udziela następujących odpowiedzi na pytania Wykonawców z dnia 21 listopada 2022 r.

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 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.

Odp. Tak , wyraża zgodę na wdrożenie systemu formie online.

1. Czy Zamawiający dopuszcza wysyłanie do akceptacji jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych. Schemat żywieniowy w tym przypadku przedstawia się w następujący sposób: 2x ryba, 2x posiłek bezmięśny, 2x posiłek półmięśny oraz 8x mięśny w różnych postaciach

Odp. Tak zamawiający dopuszcza wysyłanie jadłospisu 14 dniowego.

2. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

Odp. Diety: Podstawowa, lekkostrawna, lekkostrawna(bez ziemniaków, mąki pszennej, mleka krowiego, cytrusów), bezmleczna, niskokaloryczna, niskokaloryczna wegetariańska z niskim IG, wegańska, wegetariańska bez laktozy, wysokokaloryczna, dla osób z anoreksją i bulimią, cukrzycowa, przecierana.

3. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz składników z jakich składają się planowane potrawy w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich dań stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

Odp: Tak wyraża zgodę.

4. Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakie dni świąteczne powinno obowiązywać menu potraw wynikających z tradycji świąt ?

Odp : Boże narodzenie- wigilia i 25.12 , Wielkanoc- śniadanie w pierwszy dzień świąt. Potrawy odpowiednie do okresu świątecznego.

5. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaicić planowane jadłospisy. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobiega przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. pałeczek duru, Salmonelli, gronkowców).

Odp. Tak dopuszcza.

6. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie, pyzy?
Nie dopuszcza.

7. Czy do dań typu pierogi z różnymi nadzieniami Zamawiający wymaga osobnego dodatku warzywnego?

Odp: Tak, wymaga.

8. Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesnych typu gołąbki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo surówki/porcji warzyw?

Odp: do gołąbków nie, ale do kaszotto, risotto tak.

9. Czy zupa mleczna do śniadania ma być planowana codziennie czy zamiennie z kawą zbożową z mlekiem/kakao?

Odp: Tak, codziennie- zupa albo mleko z płatkami w zależności od preferencji pacjenta.

10. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odp. Nie wymaga.

11. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety wegetariańskiej ryb?

Odp: Tak, dopuszcza .

12. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Odp: Zamawiający potwierdza że w okresie letnim nie planuje potraw w formie past, sałatek, galaretek ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

13. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odp. Nie dopuszcza.

14. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie do śniadań i kolacji owoców zamiennie z warzywami?

Odp: Tak dopuszcza.

15. 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%.

Odp: Zamawiający dopuszcza odchylenie od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej do +/- 10%.

16. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na posiłek regeneracyjny składa się wyłącznie II danie bez zupy i napoju?

Odp: Zamawiający wyjaśnia, że posiłek regeneracyjny składa się z zupy i drugiego dania.

17. Prosimy o potwierdzenie, iż do śniadania i kolacji Zamawiający wymaga zaoferowania dodatku warzywnego lub owocowego.

Odp: Potwierdzam 80-100g.

18. Prosimy o potwierdzenie, iż na kolację Zamawiający nie wymaga serwowania zupy mlecznej.

Odp: potwierdzamy, na kolacje nie wymagamy zupy mlecznej.

19. Prosimy o potwierdzenie, iż na II śniadania lub podwieczorki Wykonawca może planować produkty typu: sałatki, ciasto, drożdżówki, serki, jogurty, sałatki, zapiekanki, kanapki, owoce, koktajle owocowe itp.

Odp: Tak powyższe produkty mogą wchodzić w skład II śniadania i podwieczorka.

20. Prosimy o potwierdzenie, iż do śniadania i kolacji Wykonawca ma planować napój typu: herbata lub kawa zbożowa na mleku lub kakao.

Odp: Tak herbata lub kakao do śniadania , do kolacji tylko herbata- może być owocowa.

21. Ponadto Zamawiający w zał. nr 13 do SWZ § 9 pkt 2 ppkt d) pisze: „za nieprawidłową jakość posiłków, dostaw posiłków niezgodnych z zaproponowanymi jadłospisami w ofercie (...)”. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie, iż jadłospis należy załączyć do oferty.

Odp. Tak, do oferty należy dołączyć jadłospis.

22. Zamawiający w rozdziale XVI SWZ pkt 1 opisał kryteria oceny ofert. Wszystkie kryteria oceniane będą na podstawie oświadczenia Wykonawcy w formularzu ofertowym.

Jest:

Przy wyborze oferty Członkowie komisji kierować się będą następującymi kryteriami:

Nazwa kryterium	Waga – ilość punktów
Cena	50 % - 50 pkt
Brak mandatów karnych oraz brak uwag stwierdzonych niezgodności HACCP	30 % - 30 pkt
Czas reakcji	20 % - 20 pkt

(...)

b) Brak mandatów karnych pokontrolnych SANEPID – 30 pkt

W ramach kryterium Wykonawca może uzyskać 30 pkt jeżeli wykaże, że w okresie 3 lat przed terminu składania ofert nie został na niego nałożony przez Państwową Inspekcję Sanitarną mandat karny związany z prowadzoną działalnością gastronomiczną oraz nie stwierdzono niezgodności do prowadzonej w zakładzie dokumentacji HACCP.

Wykonawca w ramach kryterium złoży wraz z ofertą oświadczenie, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert nie został ukarany mandatem karnym przez Państwową Inspekcję Sanitarną w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną oraz złoży wraz z ofertą poświadczony za zgodność z oryginałem odpis Książki kontroli sanitarnej oraz Protokoły kontroli sanitarnej wskazujący na fakt braku nałożenia na Wykonawcę mandatu karnego oraz że nie stwierdzono niezgodności do prowadzonej w zakładzie dokumentacji HACCP.

c) Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne zostanie dokonana zgodnie z formułą:

1. do 180 minut 0 pkt
2. do 120 minut 10 pkt
3. do 60 minut i mniej 20 pkt

oraz następnie obliczona wg następującego wzoru: max. 20 pkt

Wykonawca musi zaoferować czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne w Formularzu ofertowym – załącznik nr 1 do SWZ. Maksymalny czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne wynosi 180 minut. Rozumiany jako wymiana lub uzupełnienie posiłku na nowy.

Zaproponowanie dłuższego czasu reakcji niż 180 minut będzie skutkować odrzuceniem oferty Wykonawcy przez Zamawiającego, jako niezgodnej z treścią SWZ.

Jeżeli Wykonawca nie wskaże w ofercie okresu czasu reakcji, Zamawiający uzna, iż Wykonawca oferuje minimalny czas reakcji i przyzna 0 punktów w tym kryterium.

Wyroki Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20 oraz z dnia 23 czerwca 2021 r., sygn. XXIII Zs 35/21 – wprowadziły nową praktykę wykonawców i zamawiających. Sąd

zwrócił uwagę na negatywny proceder, który się wykształcił: Deklaracje wykonawców nieweryfikowalne na moment oceny ofert pozwalały wykonawcom uzyskać punkty przesądzające o wyborze ich oferty, jako najkorzystniejszej. Weryfikowanie rzetelności deklaracji wykonawcy dopiero na etapie realizacji zamówienia, powodowało, że inni wykonawcy byli już pozbawieni możliwości jego realizowania. Powodowało to brak przejrzystości postępowań i naruszenie uczciwej konkurencji. Tym samym poglądy doktryny sprzed wydania ww. wyroków należy uznać za nieprawidłowe.

Zatem tak opisane kryterium przez Zamawiającego jest nie jest zgodne z wyrokami SO w Warszawie. **Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach** czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert.

Ponadto Zamawiający w zał. nr 13 do SWZ § 9 pkt 2 ppkt d) pisze: „za nieprawidłową jakość posiłków, dostaw posiłków niezgodnych z **zaproponowanymi jadłospisami w ofercie** (...).

W związku z powyższym wnosimy o zmianę na kryterium weryfikowalne na etapie składania ofert na:

- a) Cena – 50%
b) Jakość oferowanego jadłospisu – 50%

Nazwa kryterium	Waga – ilość punktów
a) Cena	50 % - 50 pkt
a) Jakość oferowanego jadłospisu	50 % - 50 pkt

Ad. do pkt b)

1) Różne techniki obróbki kulinarnej, tj. przedstawienie:

- jednej techniki – 0 pkt
- dwóch technik - 5 pkt.
- trzech technik i więcej - 10 pkt.

2) Występowanie potraw smażonych

- 3 razy w dekadzie - 0 pkt

2 razy w dekadzie -5 pkt

- 1 raz w dekadzie - 10 pkt.

3) Występowanie ryb i/lub przetworów rybnych

- 1 raz w dekadzie - 0 pkt

2 razy w dekadzie -5 pkt

- 3 razy w dekadzie i więcej - 10 pkt.

4) Powtarzalność zup obiadowych

- 2 razy w dekadzie lub więcej – 0 pkt

- 1 raz w dekadzie – 5 pkt

- неповtarzalność zup obiadowych w dekadzie – 10 pkt

5) Powtarzalność dodatku warzywnego do II dania obiadowego

- 2 razy w dekadzie lub więcej – 0 pkt

- 1 raz w dekadzie – 5 pkt

- неповtarzalność dodatku warzywnego do II dania obiadowego w dekadzie – 10 pkt

Na potwierdzenie powyższego kryterium do oferty należy dołączyć przykładowy jadłospis dekadowy dla diety podstawowej dla pacjentów w Zagórzu dla grupy wiekowej 10-12 lat (tj. całodzienne wyżywienie w postaci: śniadanie obiad, podwieczorek, kolacja) z podaniem gramatury produktów/potrav wchodzących w skład posiłków.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę kryteriów oceny ofert. Zamawiający ponownie podkreśla, że w ramach kryterium Brak mandatów karnych oraz brak uwag stwierdzonych niezgodności HACCP - Wykonawca w ramach kryterium złoży wraz z ofertą oświadczenie, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert nie został ukarany mandatem

karnym przez Państwową Inspekcję Sanitarną w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną oraz złoży wraz z ofertą poświadczony za zgodność z oryginałem odpis Książki kontroli sanitarnej oraz Protokoły kontroli sanitarnej wskazujący na fakt braku nałożenia na Wykonawcę mandatu karnego oraz że nie stwierdzono niezgodności do prowadzonej w zakładzie dokumentacji HACCP.

Niemniej jednak Zamawiający dołącza do niniejszych wyjaśnień przykładowy Jadłospis wraz z podanymi gramaturami celem umożliwienia zapoznania się Wykonawców z wymaganiami Zamawiającego.

23. Zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia pkt 2.22 W miejsce kwestionowanych posiłków, muszą być dostarczone właściwe, w czasie nie dłuższym niż 1 godzina, natomiast w kryterium oceny ofert dopuszczony jest czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne do 180 minut. Wnosimy o modyfikację opisu przedmiotu zamówienia w tym zakresie.

Odp.: Zamawiający modyfikuje pkt. 2.22. opisu przedmiotu zamówienia w ten sposób, że weryfikacja posiłków nastąpi w terminie do 30 minut od przywiezienia posiłków po stronie Zamawiającego, a Zamawiający wymaga czasu reakcji na zgłoszenie reklamacyjne zgodnie z kryterium oceny ofert.

24. Zgodnie z treścią art. 436 pkt. 3) projektowe postanowienia umowy muszą zwierać w szczególności łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. Nie określenie tego zapisu w umowie powoduje naruszenie przepisów ustawy. Dlatego zwracam się z prośbą o dopisanie do § 9 projektu umowy Załącznik nr 13 zapisu o następującej treści: „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości umowy określonej w §7 ust. 1 projektu umowy Załącznik nr 13.”

Zamawiający wyraża zgodę na zmianę par. 9 projektu poprzez dodanie ustępu nr 10 o treści:

„Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 40% wartości umowy określonej w §7 ust. 1 umowy, brutto.”

25. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia pkt 2.11 *Dekadowy jadłospis będzie ustalany przez dietetyka zatrudnionego przez Wykonawcę z zaznaczeniem gramatury dla diety podstawowej, wegetariańskiej i innych występujących i będzie przekazany Zamawiającemu min. na 7 dni przed jego realizacją do weryfikacji i akceptacji.*

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, zaszła oczywista omyłka i zgodnie z SWZ pkt 1.2.3 Zamawiający wymaga, aby Wykonawcy dysponowali osobami, które będą skierowane do wykonywania zamówienia m.in. dietetykiem. Wnosimy o modyfikację zapisów w tym zakresie

Odp.: Zamawiający potwierdza, że przy wykonywaniu przedmiotu zamówienia wymaga zatrudnienia dietetyka.

26. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w przypadku braku wpisu w książce kontroli sanitarnej, co jest potwierdzone w protokole kontroli sanitarnej, Wykonawca w ramach kryterium „Brak mandatów karnych pokontrolnych SANEPID: złoży wraz z ofertą protokół kontroli sanitarnej wskazujący na fakt braku nałożenia na Wykonawcę mandatu karnego oraz że nie stwierdzono niezgodności do prowadzonej w zakładzie dokumentacji HACCP oraz potwierdzający że nie dokonano wpisu w książce kontroli sanitarnej. Wykonawca nie ma możliwości przedstawienia wpisu, który nie został dokonany.

Odp.: Protokół kontroli przez PSSE i umieszczenie w nim, że nie ma uchybień jest wystarczającym dokumentem w ramach kryterium.

27. 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, porodu, 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.

Odp.: Zamawiający dopuszcza zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku 1. nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

28. 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 obciążone 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.

Odp.: Zamawiający w odpowiedzi na niniejsze pytanie wprowadził maksymalny wymiar kar umownych. W pozostałym zakresie postanowienia umowy co do kar pozostają bez zmian.

29. 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?

Odp.: Jak wskazano w § 9 ust. 2 Projektu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo, a nie obowiązek do naliczenia kar umownych. W przypadku gdy Wykonawca udowodni Zamawiającemu wystąpienie przesłanek o charakterze siły wyższej lub innej istotnej okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć i nie miał na nią wpływu, Zamawiający może odstąpić od naliczenia kary.

30. 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 skorzystania 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%.

odp.: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę treści Projektu umowy poprzez dodanie w § 12 ustępu 2 o treści:

2.

- a) Zamawiający dopuszcza zwiększenie lub zmniejszenie wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 7 ust. 1 Umowy oraz wynagrodzenia jednostkowego o którym mowa w § 7 ust. 2 Umowy w przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media to jest za wodę, energię elektryczną i gaz, mających wpływ na wykonywanie Umowy, o ile różnica w kosztach opłat za media w stosunku do opłat ponoszonych w dacie składania ofert wyniesie co najmniej 20%
- b) Wykonawca jest uprawniony do złożenia nie częściej niż dwa razy w roku kalendarzowym wniosku o zmianę wynagrodzenia z przyczyn określonych w pkt a) powyżej dołączając do wniosku dowody w postaci faktur za media za wodę, energię elektryczną i gaz z miejsca wykonywania posiłków na rzecz Zamawiającego aktualnych na dzień wnioskowania oraz analogicznych faktur za okres z daty składania ofert.
- c) Zamawiający w terminie do 30 dni od daty uzyskania wniosku wraz z dokumentami o których mowa w pkt b) powyżej wyrazi zgodę na zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy o udowodnioną kwotę.
- d) W odniesieniu do cen jednostkowych, których mowa w § 7 ust. 2 Umowy wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
- e) O fakcie ustania przyczyny dla zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy o których mowa w niniejszym punkcie np. wskutek udzielenia Wykonawcy rekompensat w cenie mediów związanych z korzystaniem z wody, energii elektrycznej i gazu lub „zamrożenia cen” tychże, Wykonawca niezwłocznie powiadomi Zamawiającego i strony w terminie do 30 dni od zaistnienia zdarzenia przywróci wynagrodzenie Wykonawcy do kwoty wskazanej w ofercie lub ustali kwotę za realizację zamówienia na podstawie kwot uwzględniających udzieloną rekompensatę lub cenę „zamrożoną”.
- f) Wynagrodzenie Wykonawcy z przyczyn wskazanych w ustępie 2 może ulec zmianie nie więcej niż o 30% przez cały okres obowiązywania Umowy.

31. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odp.: Od 16.12.2022 roku

32. 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 uwzględniać 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?.

Biorąc pod uwagę fakt, że umowa w grudniu trwa 15 dni wykonawca winien skalkulować aktualne wynagrodzenie za pracę zgodnie z przepisami obowiązującymi od 1.01.2023.

33. Prosimy o podanie godzin dostarczania posiłków do poszczególnych lokalizacji.

Odp.: a)Zagórze k/Warszawy- 4 oddziały

-śniadania 7.20-7.40

-obiady 12.30-12.45

-kolacja 17.30-17.45

b)Otwock ul.Kochanowskiego 27/29 – 2 oddziały

-śniadania 6.30-6.40

-Obiad 13.30-13.50

-kolacje 18.00-18.10

c)Józefów ul 3 Maja 127 – 3 oddziały

-śniadania 6.30-6.40

-obiad 12.00-12.10

-kolacja 18.00-18.10

d)Warszawa ul. Koszykowa 79A- 1 oddział

-śniadania 7.20- 7.30

34. Prosimy o informację czy Zamawiający planuje w trakcie trwania umowy remonty lub inne działania skutkujące zamykaniem oddziałów i tym samym zmniejszeniem ilości żywionych?

Odp.:Nawet w przypadku realizowania remontów Zamawiający nie przewiduje zmniejszenia ilości żywionych.

35. Proszę podać ilości wydanych posiłków w poszczególnych lokalizacjach za okres ostatnich 12 miesięcy.

Odp.: Zagórze- 14400 posiłków i Oddział Dzienny 3229 śniadań i 800 obiadów

Otwock - 12256 posiłków

Józefów – 31643 posiłków

Warszawa- Oddział Dzienny 3600 śniadań

36. Proszę o dokładne podanie jaką ilość wody mineralnej i syropu owocowego w miesiącach czerwiec-sierpień będzie musiał dostarczyć Wykonawca? Proszę o podanie ile tych produktów zostało zużytych w okresie czerwiec-sierpień 2022?

Odp: Szpital posiada dystrybutory na oddziałach i każdy może z nich korzystać. Okazjonalnie otrzymywaliśmy małe soczki. W oddziałach jest dystrybutor wody. Powyższe nie dotyczy kompotów i napojów do posiłków.

37. Proszę o podanie jakie ilości produktów z pkt 2.6 OPZ będzie musiał dostarczać raz w miesiącu Wykonawca? Czy zapewnienie tych produktów dotyczy wszystkich lokalizacji z postępowania?

Odp.: Herbata i cukier dotyczy wszystkich lokalizacji w ilości ok 150 kg cukru oraz 30 paczek herbaty po 150 szt. w paczce.

38. Proszę o podanie procentowego udziału poszczególnych diet względem deklarowanej ilości żywionych?

Odp.:podstawowa ok.62%

lekkostrawna ok. 3%

niskokaloryczna ok.3%

wegańska ok.1%

bezmleczna ok. 1%

wegetariańska ok. 15%

39. Proszę o potwierdzenie, że posiłek regeneracyjny składać się z drugiego dania bez zupy? Jak ma być dostarczony? W opakowaniach jednostkowych jednorazowych czy zbiorczych typu GN?

Odp.: Posiłek regeneracyjny składa się z dwóch dań. Winien być dostarczany w pojemnikach

jednorazowych.

40. W pkt 15 projektu umowy jest zapis iż w przypadku zagrożenia epidemicznego posiłki będą dostarczane w pojemnikach jednorazowych. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający wymaga dostarczania posiłków pakowanych osobno dla każdego pacjenta w opakowania jednorazowe? Proszę o potwierdzenie, że koszt opakowań jednorazowych w przypadku wystąpienia zagrożenia epidemicznego będzie ponosił Zamawiający.

Odp.: Tak, w przypadku zagrożenia epidemicznego. Jeżeli Zamawiający udowodni, że zagrożenie leżało po stronie Wykonawcy koszt opakowań ponosi Wykonawca.

41. Proszę o informację po czyjej stronie będzie koszt utylizacji opakowań jednorazowych w przypadku wystąpienia zagrożenia epidemicznego?

Odp.: Utylizacja co do zasady leży po stronie Zamawiającego. Ale w przypadku zagrożenia epidemicznego jeżeli Zamawiający udowodni, że zagrożenie leżało po stronie Wykonawcy koszt opakowań ponosi Wykonawca.

W związku z udzieleniem niniejszych odpowiedzi Zamawiający przedłuża termin składania ofert do dnia 28 listopada.

Termin składania 28 listopada 2022, godz 12:00

Termin otwarcia 28 listopada 2022, godz 13:00