

Garwolin dnia 10.12.2021

KOPSN/PN7/2021

Szanowni Państwo,

Uprzejmie informujemy, iż do Zamawiającego wpłynęły zapytania do postępowania na „Usługi w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów Krajowego Ośrodka Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie”

PYTANIE

1. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

ODPOWIEDŹ:

Zgodnie z art. 222 pkt 4 ustawy PZP Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem oferty udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

PYTANIE

2. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości osobodni ?

ODPOWIEDŹ

Zamawiający przewiduje zmiany ilości osobodni w trakcie trwania umowy, podane w SWZ ilości są szacunkowe i zależą od ilości przebywających w Ośrodku pacjentów.

PYTANIE

3. 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 w zależności od okoliczności może odstąpić od naliczenia kary umownej w przypadku niewielkich uchybień i zapewnienia alternatywnego posiłku dla pacjentów.

PYTANIE

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

ODPOWIEDŹ

Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem

posiłków pacjentom

PYTANIE

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

ODPOWIEDŹ

Zamawiający dopuszcza odchył od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$ z zastrzeżeniem że będzie miało to charakter incydentalny

PYTANIE

6. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

PYTANIE

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

ODPOWIEDŹ

Zamawiający nie przewiduje konieczności poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ

PYTANIE

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

ODPOWIEDŹ

Zamawiający nie wyraża zgody na negocjacje ceny.

PYTANIE

9. Czy w związku ze stanem epidemii szpital zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

ODPOWIEDŹ

Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników pod warunkiem, że nie wpłynie to na jakość dostarczanych posiłków

PYTANIE

10. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa we wzorze umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia

postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający zmienia paragraf 16 projektu umowy dotyczący kar umownych. Nowy projekt umowy załączony dla Wykonawców

PYTANIE

11. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej: Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

-zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,

-zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,

-zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost

wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

ODPOWIEDŹ

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie w/w zmian do projektu umowy

PYTANIE

12. 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.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający wyraża zgodę

PYTANIE

13. 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

17,00 netto/osobodzień

18,36 brutto/osobodzień

Przedmiot zamówienia realizowany zgodnie z zapisami umowy

PYTANIE

14. Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 5% wartości, umowy brutto”

ODPOWIEDŹ

Zamawiający zmienia paragraf 16 projektu umowy dotyczący kar umownych. Nowy projekt umowy załączony dla Wykonawców

PYTANIE

15. Proszę o podanie średniej miesięcznej ilości osobodni z ostatniego roku z podziałem na miesiące.

ODPOWIEDŹ

XII 2020 – 916 osobodni

I 21' – 941 osobodni; II – 825; III - 940; IV – 836; V – 919; VI – 995; VII – 980; VIII – 962; IX – 959; X- 996; XI - 985

PYTANIE

16. Proszę o udzielenie informacji czy kuchenki lub punkty odbioru posiłków znajdują się na parterze, jeśli nie to czy udostępniona jest winda lub podjazd do transportu posiłków.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający posiada kuchnie znajdujące się na dwóch odcinkach rehabilitacyjno- leczniczych na parterze oraz na I piętrze, posiada windę. W chwili obecnej ze względów epidemiologicznych transport posiłków odbywa się wyłącznie na parterze.

PYTANIE

17. Czy zamawiający wyrazi zgodę na częściowe zamienienie zup mlecznych na napoje mleczne fermentowane?

ODPOWIEDŹ

Zamawiający nie wyraża zgody

PYTANIE

18. Proszę o udzielenie informacji kto będzie odpowiadał za zakup opakowań jednorazowych w przypadku zakażeń Covid 19.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający zgodnie z zapisami SWZ nie wymaga porcjowania posiłków w opakowania jednorazowe

PYTANIE

19. Czy zamawiający wymaga posiadania kuchni zastępczej w celu zabezpieczenia wykonania usługi.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający nie wymaga

PYTANIE

20. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający dopuszcza

PYTANIE

21. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego.

ODPOWIEDŹ:

Zgodnie z zapisami SWZ Zamawiający przewiduje następujące diety:

dieta podstawowa, dieta lekkostrawna, dieta niskowęglowodanowa, dieta cukrzycowa, dieta ubogoenergetyczna, dieta niskobiałkowa, dieta bogatoresztkowa, oraz inne tj eliminacyjna, bezmleczna, wątrobowa oraz wysokokaloryczna

PYTANIE

22. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie online,

dostępnej na każdym oddziale?

ODPOWIEDŹ

W chwili obecnej Zamawiający nie wyraża zgody

23. Wykonawca prosi o określenie ilości warzyw/owoców do śniadania i kolacji (w tym sałaty).

ODPOWIEDŹ



Zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia przewidujące min 400 gram warzyw i owoców dziennie oraz zgodnie z zapisem w SWZ IV ppkt 2.1 Zamawiający wymaga min 600 gram warzyw/owoców dziennie na jednego pacjenta.

PYTANIE

24. 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 wymaga

PYTANIE

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

ODPOWIEDŹ

Zamawiający wymaga

PYTANIE

26. 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 wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami zawartymi w publikacjach IŻŻ

PYTANIE

27. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

ODPOWIEDŹ

Zamawiający informuje, że diety układane są wyłącznie dla osób niepełnoletnich

PYTANIE

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

ODPOWIEDŹ

Zamawiający nie wyraża zgody

PYTANIE

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

ODPOWIEDŹ

Zamawiający dopuszcza odchylenia +/- 10%. pod warunkiem, że będzie uzasadnione i będzie miało charakter incydentalny

PYTANIE

30. Zamawiający określił wartości energetyczne dziennej porcji pokarmowej pacjenta (śniadanie, obiad i kolacja) powinna wynosić: energia od 2200 do 2600 kcal. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy od żywienia, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzgl., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W takim przypadku możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (choroba) i na tej

podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ jednostki nie udostępniają takich danych oraz dynamika zmian jest bardzo duża. " Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56]. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający określił kaloryczność diet powyżej przeciętnej średniej. Czy ze wzgl. na prewencję otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa, dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 2000 kcal, a dieta cukrzycowa 1600-2000kcal ?

ODPOWIEDŹ

Zamawiający nie wyraża zgody

PYTANIE

31. 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.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający wyraża zgodę

DYREKTOR KRAJOWEGO OŚRODKA
PSYCHIATRII SĄDOWEJ
DLA NIELETNICH W GARBOLINIE

Sylvia Górską

