

Katowice, dnia 11.03.2025 r.

PYTANIA I ODPOWIEDZI Na PYTANIA – z dnia 10.03.2025 r.

Dotyczy postępowania: „Usługi cateringowe dla filii Centrum Psychiatrii w Katowicach, zlokalizowanej w Skoczowie”

Oznaczenie sprawy : 01/U-CAT-SK/US/2025

1. Zamawiający w Rozdziale XXI SWZ określił kryteria oceny ofert- Cena 100%.

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 i potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana z :

Zmiana z :

Cena 100%

Na:

- 1) łączna cena ofertowa brutto – 60%
- 2) Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 20%
- 3) Posiadanie certyfikatu ISO 22 000 – 20%

Ad. pkt 2 Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

Co najmniej 8 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 20 pkt

7-6 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 15 pkt

3-5 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 10 pkt

2-1 zaświadczenie dotyczące różnych diet -5 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

Ad. pkt 3 Posiadanie certyfikatu ISO 22 000

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

A) Posiadanie certyfikatu ISO 22 000 wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego – 20 pkt

B) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny: W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa aktualny certyfikat do oferty.

Odpowiedź : Zamawiający nie zgadza się z zarzutami Wykonawcy, który brał udział w identycznym postępowaniu na usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach w

styczniu bieżącego roku (oznaczenie sprawy : 01/U-CAT-Kce/US/2025) i nie miał żadnych obiekcji w tym temacie chociaż zadał identyczne pytanie, również w czerwcu 2022 roku.

2. Zgodnie z treścią SWZ, Zamawiający określił warunek udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej w następujący sposób:

„Wykonał (lub wykonuje) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi dotyczące przedmiotu zamówienia o łącznej wartości minimum 600 000,00 PLN brutto.”

Jest nieprecyzyjny i zbyt ogólny, co może prowadzić do różnych interpretacji. Zamawiający wskazał jedynie, że usługi mają „dotyczyć przedmiotu zamówienia”, co nie daje jednoznacznej informacji o ich specyfice. Nie uwzględnia specyfiki zamówienia, które dotyczy żywienia całodziennego pacjentów szpitalnych. Wymagane doświadczenie powinno obejmować świadczenie usług w zakresie dostarczania pełnowartościowych posiłków dostosowanych do wymagań dietetycznych w placówkach medycznych. Nie odnosi się do okresu realizacji zamówienia, co może prowadzić do dopuszczenia wykonawców, którzy nie posiadają wymaganej praktyki w dłuższym okresie, co jest kluczowe w tego typu usługach. Nie uwzględnia ciągłości świadczenia usług, co w kontekście żywienia pacjentów szpitalnych ma

W związku z powyższym, wnosimy o zmianę warunku udziału w postępowaniu na następujący:

„Wykonał (lub wykonuje) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi całodziennego żywienia pacjentów w szpitalach lub innych placówkach medycznych, obejmujące przygotowanie i dostawę pełnowartościowych posiłków szpitalnych zgodnie z wymogami dietetycznymi, przez okres co najmniej 12 miesięcy, o łącznej wartości minimum 600 000,00 PLN brutto.”

Odpowiedź : Zamawiający nie zgadza się z opinią pytającego i nie wyraża zgody na zmianę istniejącego zapisu.

3. Czy Zamawiający potwierdza, że dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej, obejmujące dysponowanie kuchnią wraz z zapleczem kuchennym, personelem obsługi o odpowiednich kwalifikacjach oraz odpowiednimi środkami transportu, Wykonawca będzie zobowiązany złożyć jako podmiotowe środki dowodowe wyłącznie na wezwanie Zamawiającego, w terminie 5 dni od dnia otrzymania wezwania, zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych?

Odpowiedź : tak, a jeżeli złoży je wraz z ofertą będzie wezwany do potwierdzenia danych na dzień złożenia.

4. Czy Zamawiający może wyjaśnić, dlaczego w pozycji „RAZEM w zł.” wskazano 91 dni, podczas gdy zgodnie z treścią formularza okres realizacji zamówienia wynosi 730 dni? Prosimy o potwierdzenie, czy 91 dni odnosi się wyłącznie do „Dobrego posiłku” oraz o wskazanie, w jaki sposób należy prawidłowo obliczyć wartość łączną dla całego okresu obowiązywania umowy.

Odpowiedź : Proszę dokładnie zapoznać się z treścią zapisów SWZ w tym zakresie – wszystko zostało dokładnie określone. Tzw. „dobry posiłek” jest opcją. Należy zapoznać się szczegółowo z całością treści SWZ i załącznikami, w tym z projektem umowy oraz sposobem opracowania oferty pkt. XX SWZ (patrz również formularz oferty – Załącznik nr 1 do SWZ).

5. Zamawiający w §7 ust. 8 Załącznik nr 3 określił zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku wzrostu cen materiałów i kosztów m.in. warunkiem zmiany wynagrodzenia jest wzrost ww. wskaźnika o **co najmniej 7%** w stosunku do wartości z dnia zawarcia umowy oraz maksymalna łączna wartość waloryzacji ograniczona do **20%** pierwotnego wynagrodzenia.

Zgodnie z danymi Głównego Urzędu Statystycznego, wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w IV kwartale 2024 r. w stosunku do III kwartału 2024 r. wyniósł 100,7, co oznacza wzrost cen o 0,7%. Analizując te dane, można zauważyć, że kwartalne wzrosty cen wynoszą odpowiednio 0,7%, co w skali roku sumuje się do 2,8%. Obecnie obowiązujący próg 7% jest zatem znacznie wyższy niż obserwowane wskaźniki inflacji, co praktycznie uniemożliwia uruchomienie mechanizmu waloryzacyjnego. Obniżenie progu do 3% pozwoli na realne dostosowanie wynagrodzenia do aktualnych warunków rynkowych, co zapewni stabilność finansową Wykonawcy i ciągłość realizacji zamówienia. Ponadto, zwiększenie maksymalnej łącznej wartości waloryzacji z 20% do 25% wynagrodzenia pierwotnego pozwoli na lepsze odzwierciedlenie rzeczywistych zmian cen i kosztów na rynku. W obliczu dynamicznych zmian gospodarczych, takie rozwiązanie zapewni Wykonawcy możliwość realizacji umowy bez strat finansowych i konieczności ograniczania jakości usług.

Wprowadzenie proponowanych zmian przyczyni się do bardziej elastycznego i realistycznego podejścia do waloryzacji wynagrodzenia, co będzie korzystne zarówno dla Wykonawcy, jak i Zamawiającego.

Odpowiedź : Zamawiający pozostaje przy ustanowionych zapisach określonych w jednostronnym załączniku.

6. 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 : jest taki zapis w treści dokumentacji postępowania – patrz załącznik Nr 3 do SWZ § 9 ust.4.

7. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź : zamawiający nie ma takiego obowiązku, natomiast kwota jaką zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia podana zostanie w ustawowym terminie.

8. Prosimy Zamawiającego o informację kto obecnie świadczy usługi żywienia pacjentów.

Odpowiedź : HEALTHCARE&HOSPITALITY PROVIDERS Sp. z o.o. z siedzibą ul. Sanatoryjna 1, 43-450 Ustroń

9. Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia pacjentów.

Odpowiedź : dotyczy osobodnia cena brutto: 22,54 zł w tym:

- śniadanie: 6,69 zł

- obiad: 11,02 zł

- kolacja: 4,83 zł

10. W związku z podziałem ceny jednostkowej osobodnia na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) prosimy o potwierdzenie, że należy przyjąć następujący podział: Śniadanie – 30%, Obiad – 50%, Kolacja – 20%. Jednocześnie zwracamy uwagę, że druga kolacja powinna być rozliczana oddzielnie, ponieważ stanowi dodatkowy, istotny posiłek.

Odpowiedź : jest to w gestii Wykonawcy - zazwyczaj tak to się przyjmuje. Tzw. druga kolacja wchodzi w „dobry posiłek” – opcja, (proszę dokładnie zapoznać się z treścią SWZ i odpowiednim załącznikiem nr 4a do SWZ tam jest wszystko dokładnie opisane – Zamawiający nie będzie powielał ponownie udostępnionej dokumentacji w tym temacie).

11. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024 r.?

Odpowiedź : tak, zgodnie z odpowiednią treścią SWZ

12. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

Odpowiedź : Nie

13. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej.

Odpowiedź : zgodnie z zamówieniem Zamawiającego – patrz na odpowiednie zapisy w SWZ i odpowiednie załączniki.

14. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej zamiast masła, celem maksymalnego ograniczenia podaży cholesterolu oraz nasyconych kwasów tłuszczowych i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na

podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź : zgodnie z treścią SWZ i opisem diet –generalnie Zamawiający nie wyraża zgody.

15. Wykonawca wnosi o akceptację przekroczonych ilości sodu względem zaleceń ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

Odpowiedź : Zamawiający zaleca dobierać produkty o niskiej zawartości sodu.

16. Czy po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający przewiduje utrzymanie dodatkowego posiłku dla wszystkich diet, aby zgodnie z zaleceniami przerwa pomiędzy posiłkami nie wynosiła więcej niż 12h?

Odpowiedź : Nie, zgodnie z zapisami dla diet podstawowych (w tym zawartych przy ich opisie diet cukrzycowych, lekkostrawnych i in.).

17. Wykonawca wnosi o wyeliminowanie zup mlecznych z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź : proszę o zapoznanie się z zapisami w SWZ w tym zakresie i stosownymi uwagami do jadłospisów (diety podstawowe oraz do nich diety specjalne – załącznik nr 4 do SWZ).

18. Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 3 do SWZ paragraf 1 pkt. 2.9 zapisu odnoszącego się do konieczności przedstawienia na jadłospisie informacji o dobowej sumie wapnia, gdyż Rozporządzenie w sprawie programu „Dobry posiłek w szpitalu” nie nakłada takiego obowiązku. Ponadto z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tego składnika, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie jego rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odpowiedź : sprawa w gestii dietetyka i proponowanego przez niego jadłospisu.

19. Czy podane gramatury produktów i potraw przez Zamawiającego w Załączniku nr 4 do SWZ mają charakter przykładowy? Przy zastosowaniu podanych gramatur spełnienie założeń dotyczących wymaganej normy kalorii i składników pokarmowych nie będzie możliwe, z powodu znaczącego przekroczenia założeń.

Odpowiedź : Tak mają charakter przykładowy, jednakże gramatura powinna zostać utrzymana a reszta w gestii dietetyka i wymogów określonych w SWZ.

20. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że jadłospisy zamieszczone w Załączniku nr 4 do SWZ mają jedynie charakter przykładowy co do doboru produktów i potraw dla poszczególnych diet. Nie wszystkie produkty i potrawy zamieszczone w jadłospisach spełniają zalecenia literaturowe w tym zakresie np. dla diety lekkostrawnej, wątrobowej, żołądkowej zaplanowano pasztet drobiowy, parówki, kaszę gryczaną, zupę ogórkową, które do łatwo strawnych nie należą.

Odpowiedź : analogia do pkt. 19.

21. Brak tekstu - **Odpowiedź :** ???

UWAGA: Pytający większość z wyżej wymienionych pytań zadawał w poprzednich postępowaniach, w których brał udział. Pytający nie zadał sobie trudu gruntownego przestudiowania zapisów SWZ oraz dołączonych do niej załączników.

DYREKTOR
Centrum Psychiatrii w Katowicach
.....
im. dr. Krzysztofa Czumy
mgr/MBA Tomasz Broda