



SZPITAL MIEJSKI im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o.o.

72 - 600 Świnoujście, ul Mieszka I 7, tel. sekr. 91 326 73 45, fax 91 321 41 74
e-mail: sekretariat@szpital-swinoujscie.pl, www.szpital.swinoujscie.pl

REGON 812046670 NIP 855 1583467 Rachunek bankowy: 58 1440 0003 0000 0000 1032 5781

Świnoujście, dnia 22.12.2021r.

Znak sprawy: ZP/14/2021

Do Wykonawców

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie żywienia pacjentów spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o.o.** Ogłoszenie w Biuletynie Zamówień Publicznych pod nr 2021/BZP 00317623/01 z dnia 15.12.2021 r., stronie internetowej Zamawiającego <https://bip.szpital-swinoujscie.pl/zamowienia>.

ZAWIADOMIENIE

W związku ze złożonymi pytaniami, na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) Zamawiający udziela poniższych wyjaśnień.

Pytanie 1

Część VI cyt. „Oceniając zdolność techniczną lub zawodową, zamawiający może, na każdym etapie postępowania uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeśli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia”

Pytanie: „Jakimi kryteriami lub czym będzie się kierował Zamawiający dokonując przedmiotowej oceny?

Odpowiedź:

Zgodnie z art. 116 ust. 2 oraz komentarzem UZP do niniejszego artykułu

„Art. 116 ust. 2 Pzp przyznaje zamawiającemu prawo do zakwestionowania, na każdym etapie postępowania, zdolności technicznych lub zawodowych wykonawcy, jeżeli wykonawca ma sprzeczne interesy, które mogą mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.”

Pytanie 2

Część VI cyt. „Oświadczenie o którym mowa w ust.4 oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust.8 składa się w formie zgodnej z postanowieniami rozporządzenia, o których mowa w ust.12 część VII SWZ”.

Pytanie: We wskazanej części nie występuje ust.12 proszę o dokonanie modyfikacji w SWZ.

Odpowiedź:

Zamawiający poprawił oczywistą omyłkę pisarską. Część VI ust. 14 otrzymuje brzmienie:

„Oświadczenie, o którym mowa w ust 4 oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 8, składa się w formie zgodnej z postanowieniami rozporządzeń, o których mowa w ust. 10 części VII SWZ.”.

Pytanie 3

Część VII cyt. „w zakresie nie uregulowanym niniejszą SWZ zastosowanie mają przepisy:

- 1) Rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020r, poz. 2415);
- 2) Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzieleniu zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r, poz. 2452).”

Pytanie: Skoro SWZ zgodnie z zapisami ustawy Pzp powinna w sposób wyraźny i jednoznaczny określać oczekiwania Zamawiającego w zakresie wymagań jakie musi spełniać Wykonawca składający ofertę to czego ta SWZ „nie uregulowała” i Zamawiający będzie wykorzystywała zapisy ww. rozporządzenia?

Odpowiedź:

Powyższe rozporządzenia stanowią akty wykonawcze do ustawy, Wykonawca jako profesjonalny uczestnik rynku zamówień publicznych zobowiązany jest do złożenia oferty zgodnie z postanowieniami niniejszej SWZ i powyższych rozporządzeń.

Pytanie 4

Załącznik nr 1

Cyt. „ przedmiot umowy musi być wykonywany na bazie pomieszczeń kuchennych, którymi dysponuje wykonawca, spełniających wszelkie wymogi potwierdzone stosownymi dokumentami (np. zezwolenie, decyzja itp.) a wynikające z przepisów prawa

Pytanie: Na jakie przepisy prawa powołuje się Zamawiający, aby Wykonawca mógł spełnić przedmiotowy zapis?

Odpowiedź:

Zamawiający ma na myśli w szczególności:

Decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności (potwierdzenie, że jest aktualna);

Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego.

Wykonawca jako profesjonalny przedsiębiorca zobowiązany jest do działania w granicach obowiązującego prawa.

Pytanie 5

Załącznik nr 1:

Wszystkie produkty do przygotowywania posiłków zapewnia we własnym zakresie wykonawca od dostawców znajdujących się pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej stosownie do wykonywanej działalności gospodarczej, na każde żądanie zamawiającego Wykonawca przedstawi stosowne dokumenty dot. Dostawców (protokoły kontroli, decyzje itp.)

Pytanie: Na jakiej podstawie prawa Zamawiający stawia wymagania wobec podmiotu z którym nie zawarł umowy o dostawę, a Dostawca nie udostępni wykonawcy przedmiotowych dokumentów?

Pytanie: Czy w związku z powyższym Zamawiający odstąpi od umowy i nie będzie z tego tytułu nakładał kar na Wykonawcę (odmowa będzie Dostawcy, a Zamawiający jak będzie chciał zweryfikować dostawę to może wystąpić do odpowiednich służb celem)?

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Wykonawca jako profesjonalny przedsiębiorca ma wpływ na krąg dostawców, u których dokonuje zakupów.

Pytanie 6

Załącznik nr 1:

Cyt.: Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli (przynajmniej 1 raz w miesiącu)- przez przedstawicieli Zamawiającego – stanu sanitarno-higienicznego kuchni, zaplecza kuchennego i środka transportu (czynności mycia i dezynfekcji muszą być udokumentowane i dostępne na żądanie Zamawiającego), kontroli jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwa przy produkcji posiłków, ocena ich jakości i przygotowania do transportu, dokumentów potwierdzających zaopatrywanie się dostawców posiadających dokumenty wskazane w pkt.2

Pytanie: Jakimi subiektywnymi kryteriami będzie się kierował Zamawiający dokonując kontroli jakości?

Odpowiedź:

Zamawiający dokona obiektywnej kontroli jakości surowców i potraw zgodnie z normami żywienia i inspekcji sanitarnej.

Pytanie 7

Załącznik nr 1:

Cyt.: Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia gramatury wydawanych posiłków oraz ich oceny organoleptycznej. Na tę okoliczność zostanie wypełniona karta kontroli której wzór stanowiąca załącznik nr 5 A do SWZ.

Zgodnie z zapisami SWZ to na Zamawiającym ciąży obowiązek wydawania posiłków.

Pytanie: A zatem karta kontroli dotyczy Zamawiającego i sposobu dystrybucji posiłków przez podległy Zamawiającemu personel i nie powinna być przerzucana odpowiedzialność na Wykonawcę? Proszę o wykreślenie punktu.

Pytanie: Jakimi subiektywnymi kryteriami będzie się kierował Zamawiający dokonując oceny organoleptycznej?

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ (karta kontroli może być wypełniona przy odbiorze od Wykonawcy, Zamawiający dokona obiektywnej oceny organoleptycznej).

Pytanie 8

Załącznik nr 1:

Cyt.: Oceny jakości posiłków dokonywać będą przedstawiciele Zamawiającego. Zamawiający zastrzega możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych oraz zastrzega możliwość robienia zdjęć potrawom nie spełniającym wymogów np.: rozgotowanie (gotowanie zbyt długo, co spowoduje, że potrawa będzie zbyt miękka lub rozpadnie się zbyt miękka lub rozpadnie się na drobne części) potrawy mączne, kasze, ryże, zawiesiste sosy i zupy(tj. gęste, kleiste, w stanie bardziej stężonych nabierające konsystencji zawiesistej), posklejane pierogi, naleśniki (tj. sklezione produkty min. 8 szt.). Zwrot zostanie potwierdzony na Arkuszu reklamacji produktu lub potrawy co stanowi załącznik nr 7. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca jest zobowiązany w czasie do 1 godziny dostarczyć posiłki odpowiadające wymaganiom Zamawiającego.

Pytanie: Jakimi subiektywnymi kryteriami będzie się kierował Zamawiający stwierdzając nieprawidłowości jakościowe?

Odpowiedź:

Zamawiający dokona obiektywnej kontroli jakości surowców i potraw organoleptycznie i na tej podstawie stwierdzi nieprawidłowości jakościowe.

Pytanie 9

Załącznik nr 1:

Cyt.: Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli: warunków przewożenia posiłków, stanu pojemników, godzin dostarczania oraz wszystkich parametrów dotyczących posiłków dostarczanych do oddziałów Zamawiającego na karcie odbioru jakościowego gotowych dań , która stanowi załącznik nr 6.

Pytanie: Proszę o doprecyzowanie znaczenia wszelkich parametrów?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że w załączniku nr 6 są wyszczególnione parametry.

Pytanie 10

Załącznik nr 1:

Cyt.: Dla pakietu nr 1: Wykonawca opracowuje i przesyła dekadowe (10-dniowe jadłospisy) dla wszystkich diet w terminie do 7 dni kalendarzowych w terminie przed rozpoczęciem nowej dekady wg ściśle określonych norm wskazanych przez dietetyka zamawiającego (czytelnie podpisany)..."

Pytanie: Proszę o wskazanie terminu w jakim dietetyk Zamawiającego określi normy tak aby wykonawca mógł przygotować jadłospisy?

Odpowiedź:

Zapis zgodnie z SWZ zał. Nr 1 ust.12.

Pytanie 11

Załącznik nr 1:

Pytanie: Co według Zamawiającego oznacza powtarzający się w treści SWZ zapis „...razy w ciągu w ciągu kolejnych 10 dni” tj. przez dwa dni w ciągu kolejnych następujących po sobie dni?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że jest to określenie ile razy w ciągu 10 dni ma pojawić się dany produkt.

Pytanie 12

Załącznik nr 1:

Pytanie: Wnoszę o modyfikację zapisu dotyczącego „opakowania oryginalnego” masła wg. Wymagań Zamawiającego kostka 200g masła przeznaczona jest dla 13,33 osoby, jak należy zapakować masło w przypadku, gdy na oddziale znajduje się 5 lub 8 osób, albo jest przeznaczona dla posiłków pakowanych osobno w takim przypadku zabraknie opakowań oryginalnych, chyba, że Zamawiający pokryje koszty ewentualnej różnicy tj. wykonawca będzie zaokrąglał do pełnych opakowań.

Odpowiedź:

Wykonawca jest zobowiązany do przewożenia masła w oryginalnych jednostkowych opakowaniach (Zamawiający chce mieć pewność, że będzie to masło a nie margaryna).

Pytanie 13

Załącznik nr 1:

Wnoszę o modyfikację zapisu dotyczącego: zamiast dżem lub miód [wraz z opakowaniami jednorazowymi] – 25g na dżem lub miód – 25g. Zmiana ta jest podyktowana ekonomią gdyż wskazane produkty w opakowaniach jednostkowych są o 70% droższe i tak 1 kg dżemu w słoiku 340g kosztuje ok. 15,00 zł natomiast 1kg dżemu w opakowaniu jednostkowym wskazanym przez Zamawiającego kosztuje ok. 25,00 zł.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie 14

Załącznik nr 1:

Cyt.: „Obiad winien uwzględniać:

- a) Zupa(2 rodzaje) każda po 400ml, w przypadku dzieci po 300ml,
- b) Drugie danie: (dania mięsne i bezmięsne),
- c) Ziemniaki, ryż, makaron, kasza wg gramatury z załącznika nr 2 do SWZ...”

Pytanie: Czy w li. b) Zamawiający wymaga dwóch dań drugich czy zabrakło słowa „lub” pomiędzy dania mięsne i bezmięsne?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że zabrakło słowa „lub”. Zamawiający zmodyfikował treść SWZ:

„Obiad winien uwzględniać:

- a) **zupa (2 rodzaje) każda po 400 ml, w przypadku dzieci 300 ml,**
- b) **drugie danie : (dania mięsne lub bezmięsne),**
- c) **ziemniaki, ryż, makaron, kasza wg gramatury z załącznika nr 2 do SWZ,”.**

Pytanie 15

Załącznik nr 2:

Cyt.: „Wykonawca zobowiązany jest realizować w jadłospisach urozmaicenie posiłków pod względem asortymentu, nie powtarzanie planowanych potraw w ciągu kolejnych 10 dni i stosowanie zasad dla przygotowywania obiadów:

- 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni obiad bez mięsa (pierogi z nadzieniem, pierogi leniwe, pyzy, naleśniki);
- 1 raz w ciągu kolejnych 10 dni ryba (filet rybny: gotowany, smażony, w jarzynach);
- 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni mięso w formie mielonej – mięso 80% (pulpety, klopsy, kotlety mielone);
- 1 raz w ciągu kolejnych 10 dni gulasz (mięsny);
- 1 raz w ciągu kolejnych 10 dni potrawka (np. kurczak z warzywami);
- 3 razy w ciągu kolejnych 10 dni porcja mięsa w całości: drób z kością, mięso bez kości (filet drobiowy, kotlet schabowy, zrazy);
- 2 razy w ciągu kolejnych 10 dni warzywa strączkowe jako dodatek lub zamiennik mięsa (dieta podstawowa),...”

Wnoszę o modyfikację zapisu, gdyż na 10 kolejnych dni Zamawiający wymaga 12 potraw.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ ust. 14 pkt 4 warzywa strączkowe mogą być dodatkiem do posiłku lub zamiennikiem mięsa (warzywa strączkowe nie są wskazane jako odrębne danie).

Pytanie 16

Załącznik nr 1:

Zamawiający doprecyzuje wymóg: Wykonawca zobowiązany jest realizować wymóg w jadłospisach urozmaicenie posiłków pod względem asortymentu, nie powtarzanie planowanych potraw w ciągu kolejnych 10 dni (jadłospisy będą tworzone na kolejnych 10 dni)

Odpowiedź:

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 11.

Pytanie 17

Załącznik nr 1:

Cyt.: „... w przypadku braku zamówienia, Wykonawca ma obowiązek ustalić telefonicznie z pielęgniarką oddziałową powód niezłożenia zamówienia.” I „ W przypadku braku zamówienia , wykonawca ma obowiązek ustalić telefonicznie powód niezłożenia zamówienia z OTU”

Podobny zapis pojawia się w projekcie umowy.

Pytanie: Co według Zamawiającego Wykonawca ma zrobić z ustaloną przyczyną?

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść ust. 17 i 18 załącznika nr 1 do SWZ, który otrzymuje brzmienie:

- 17. Zamawianie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego z poszczególnych oddziałów z wyprzedzeniem jednodniowym na zamówieniach złożonych za pomocą poczty elektronicznej, a w wyjątkowych sytuacjach telefonicznych zapotrzebowań zgodnych z „Ruchem chorych”, odbieranych przez Wykonawcę do godz. 14⁰⁰. W przypadku braku zamówienia, Wykonawca ma obowiązek ustalić telefonicznie z pielęgniarką oddziałową treść zamówienia.**
- 18. Zamawianie bułek odbywać się będzie przez pracowników OTU z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie zgłoszenia do Wykonawcy za pomocą poczty elektronicznej. W przypadku braku zamówienia, Wykonawca ma obowiązek ustalić telefonicznie treść zamówienia z OTU. Potwierdzenie dostarczenia bułek będzie odnotowane na kopii zgłoszenia.**

§ 2 ust. 3 projektu umowy – pakiet nr 1 otrzymuje brzmienie:

„Zamawianie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego z poszczególnych oddziałów z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie mailowych, a w wyjątkowych sytuacjach telefonicznych zapotrzebowań zgodnych z „Ruchem chorych”, odbieranych przez Wykonawcę do godz. 14.00. W przypadku braku zamówienia Wykonawca ma obowiązek ustalić telefonicznie z pielęgniarką oddziałową treść zamówienia.”

§ 2 ust. 3 projektu umowy – pakiet nr 2 otrzymuje brzmienie:

„Zamawianie kanapek (bułek) odbywać się będzie przez pracowników OTU Zamawiającego z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie pisemnych zapotrzebowań zgodnych z „Ruchem chorych” odbieranych przez Wykonawcę do godz. 14.00. W przypadku braku zamówienia, Wykonawca ma obowiązek ustalić telefonicznie treść zamówienia z OTU.”

Pytanie 18

Załącznik nr 1:

Wnoszę o modyfikację zapisu cyt. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilości posiłków w danym dniu, związanych z potrzebami dietetycznymi i ruchami chorych, w takim przypadku przedstawiciele Zamawiającego z poszczególnych oddziałów mogą zgłosić wykonawcy korektę ilości zamawianych posiłków za pomocą poczty elektronicznej, a w wyjątkowych sytuacjach telefonicznych zapotrzebowań do z 60 minut na 3 godz. przed ich dostawą.

Wniosek motywuje wykonawca nie jest w stanie w tak krótkim terminie zagospodarować posiłki, które Zamawiający odmówił, a w przypadku zwiększenia z przyczyn technologicznych nie jest w stanie przygotować określonych w jadłospisie posiłków.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie 19

Załącznik nr 1:

Wnoszę o modyfikację cyt. Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, a w szczególności za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przechowywaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów oraz za udowodnione zatrucie pokarmowe powstałe u Zamawiającego.

Zgodnie z zapisami SWZ to na Zamawiającym ciąży obowiązek przechowywania posiłków po ich dostarczeniu przez Wykonawcę.

Pytanie: Za sposób dystrybucji oraz przechowywanie posiłków odpowiada podległy Zamawiającemu personel, a odpowiedzialność z tego tytułu nie powinna być przerzucana na Wykonawcę. Proszę o wykreślenie tego punktu.

Pytanie : W oparciu o jakie dokumenty Zamawiający udowodni Wykonawcy, iż jest on sprawcą zatrucia pokarmowych, a nie są one wynikiem chorób pacjentów?

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść ust. 33 załącznika nr 1 do SWZ, który otrzymuje brzmienie:

„Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za wszelkie powstałe z jego winy szkody z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, a w szczególności za jakość dostarczonych posiłków oraz wynikające z zaniedbań przy ich przechowywaniu przed wydaniem Zamawiającemu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów oraz za udowodnione zatrucie pokarmowe powstałe u Zamawiającego.”.

Pytanie 20

Załącznik nr 1:

Wnoszę o wykreślenie zapisu cyt.: Zamawiający przed podpisaniem umowy dokona kontroli zaplecza kuchennego Wykonawcy przez pielęgniarkę epidemiologiczną, naczelną pielęgniarkę i dietetyka celem potwierdzenia spełnienia wymagań zawartych w ofercie potwierdzonej protokołem.

Uzasadnienie: Oferta składana przez potencjalnego wykonawcę nie zawiera w swojej treści informacji o zapleczu kuchennym, dokonywanie kontroli w przedmiotowym zakresie jest bez celowe i bez podstawne.

Odpowiedź:**Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.****Pytanie 21**

Załącznik nr 1:

Cyt.: Wykonawca w ofercie podaje koszt dziennego wyżywienia jednej osoby za trzy, pięć i sześć posiłków, jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo zapłaty za poszczególne formy składowe posiłku w zależności od zamówienia i ewentualnej korekty wg poniższego schematu(dotyczy posiłku składającego się zarówno z 3,5 jak i 6 składowych):

- 1) śniadanie + II śniadanie - 25% ceny posiłku
- 2) obiad -50% ceny posiłku
- 3) kolacja+ podwieczorek+ posiłek nocny -25% ceny posiłku

Pytanie: Jak Zamawiający zamierza rozliczyć się z wykonawcą w przypadku gdy zrezygnuje Zamawiający z : II śniadania lub podwieczorku lub posiłku nocnego?

Odpowiedź:**Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.****Pytanie 22**

Wnoszę o zweryfikowanie przez Zamawiającego zapisów SWZ, aby były one jednoznaczne i spójne np. w załączniku nr 2 poz. Pieczywo 100gr w treści załącznika nr 1 pieczywo wskazane jest w ilości ponad 200g, w załączniku nr 2 w poz. 34 i 35 różne gramatury tych samych produktów, itd.

Odpowiedź:**Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ wykreśla pozycję 35, poz. 34 otrzymuje brzmienie:**

34.	Desery (budyń, kisiel, jogurt itp.)	Od 125 g do 150 g
------------	--	--------------------------

Pytanie 23

Załącznik nr 4: Do jakich dokumentów należy się odnieść w zakresie zapisu dotyczącego wymaganej przez Zamawiającego zgodnością z zasadami racjonalnego żywienia?

Odpowiedź:**„Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” 2011 r. Instytut Żywności i Żywienia”.****Pytanie 24**

Załącznik nr 5 a: Jakimi subiektywnymi kryteriami będzie się kierował Zamawiający dokonując oceny w zakresie:

- 1) Świeżości produktów (w gotowej potrawie)
- 2) Zapach
- 3) Wygląd i konsystencja.

Odpowiedź:**Zamawiający dokona organoleptycznie obiektywnej oceny jakości surowców i potraw.****Pytanie 25**

Załącznik nr 6: Jakimi subiektywnymi kryteriami będzie się kierował Zamawiający dokonując oceny w zakresie:

- 1) Higieny
- 2) Oceny organoleptycznej

Odpowiedź:

Zamawiający w zakresie higieny oceni np. czystość pojemników, opakowań, a także owoców i warzyw itp. Zamawiający w zakresie oceny organoleptycznej dokona sprawdzenia wszystkimi zmysłami.

Pytanie 26

W związku z wymaganiami SWZ dotyczącymi dostawy diet specjalistycznych i posiłków dla Izby przyjęć i oddziału COVID-19 w opakowaniach jednorazowych wnoszę o modyfikację załącznika nr 10 SWZ w zakresie albo wskazania ilości diet specjalistycznych i posiłków dla Izby przyjęć oraz oddziału COVID-19 albo dodanie w formularzu cenowym pozycji dotyczącej ilości opakowań i ich osobną wycenę.

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść załącznika nr 10 do SWZ, który otrzymuje brzmienie:

Pakiet nr 1

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość	cena jednostkowa netto	Wartość netto	Podatek VAT		Wartość brutto
						Stawka	Wartość	
1	2	3	4	5	6 = 4 x 5	7	8 = 6 x 7	9 = 6 + 8
1.	wyżywienia dziennego składającego się z 3 posiłków (śniadanie, obiad, kolacja)	szt.	16000					
2.	Przygotowanie wyżywienia dziennego składającego się z 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek kolacja)	szt.	3000					
3.	Przygotowanie wyżywienia dziennego składającego się z 6 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny)	szt.	1000					
4.	posiłek regeneracyjny w opakowaniu j.u.	szt.	115					
5.	kleik; opakowanie min. 160 g	op.	300					
6.	Suchary, opakowanie min. 200g	op.	300					
7.	Biszkopty, opakowanie min. 200g	op.	70					
8.	Cukier, op. 1 kg	op.	60					
9.	Sól, op. 1 kg	op.	10					
10.	naczynia j.u. (pojemnik na posiłek, pojemnik na zupę, komplet sztućców, kubek na gorący lub zimny napój)	kpl.	500					
				RAZEM				

Pytanie 27

Załącznik nr 14: Jakie wymogi sanitarno-epidemiologiczne ma gwarantować wykonawca w trakcie realizacji zamówienia?

Odpowiedź:

Wykonawca jako profesjonalny przedsiębiorca zobowiązany jest do działania w granicach obowiązującego prawa, ma obowiązek spełniać wszelkie wymogi przewidziane w przepisach sanitarno-epidemiologicznych.

Pytanie 28

Jakie wymagania Zamawiający stawia wobec wykonawcy w zakresie zastosowania nowoczesnych technologii gastronomicznych?

Odpowiedź:

Przez nowoczesne technologie gastronomiczne Zamawiający rozumie stosowanie przy przygotowywaniu posiłków sprzętów typu piece parowe, konwekcyjne, wyparzarki, obieraki itp.

Zamawiający modyfikuje treść § 3 ust. 8 projektu umowy – pakiet nr 1, który otrzymuje brzmienie:

„Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem umowy przy zastosowaniu nowoczesnych technologii gastronomicznych (w szczególności: piece parowe, konwekcyjne, wyparzarki, obieraki itp.), z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.”.

Zamawiający modyfikuje treść § 3 ust. 4 projektu umowy – pakiet nr 2, który otrzymuje brzmienie:

„Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.”.

Pytanie 29

Proszę o wskazanie podstaw prawnych w zakresie spełniania wymagania umownego cyt.: „... spełniali wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu pacjentów w podmiotach prowadzących działalność leczniczą” zapis ten dotyczy pracowników Zamawiającego, Wykonawca świadczy usługę w zakresie przygotowania posiłków i w tym zakresie posiada stosowne decyzje nie stawiające żadnych ograniczeń w tym pracy tylko dla podmiotów prowadzących działalność leczniczą.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga, aby osoby przygotowujące i transportujące posiłki posiadały aktualne badania sanitarno- epidemiologiczne.

Pytanie 30

Wnoszę o zmianę zapisu 3 ust. 10 na:

Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku udowodnionych mu na podstawie (np. protokołów kontroli SANEPID-u) zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości lub przygotowanych niezgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie 31

Wnoszę o doprecyzowanie zapisu 3 ust.12 pkt.1 w zakresie kryteriów „ich oceny” przez Zamawiającego.

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść § 3 ust. 12 pkt 1 projektu umowy – pakiet nr 1, który otrzymuje brzmienie:

„żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia obowiązku zatrudnienia oraz do ich oceny,”.

Pytanie 32

Wnoszę o doprecyzowanie zapisu 3 ust.14 w zakresie min. 5 dni roboczych na złożenie wskazanych dokumentów.

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść § 3 ust. 14 projektu umowy – pakiet nr 1, który otrzymuje brzmienie:

„W trakcie realizacji umowy na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, nie krótszym niż 5 dni roboczych, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w szczególności następujące dowody w celu potwierdzenia spełniania obowiązku zatrudnienia osób wykonujących wskazane w ust. 11 czynności:

- 1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego; oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, ich imion i nazwisk, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy;
- 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników (tj. w szczególności bez adresów zamieszkania, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania, pod rygorem niedopuszczenia tych osób do realizacji tych czynności.”

Pytanie 33

Wnoszę o doprecyzowanie zapisu 7 ust.1 pkt. 6) w zakresie poniesienia szkody przez Zamawiającego z powodu niezachowania należytej staranności przez Wykonawcę przy wykonywaniu obowiązków objętych umową, co obejmuje katalog niezachowania należytej staranności przez Wykonawcę?

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie 34

Wnoszę o wykreślenie zapisu 7 ust. 1 pkt. 7) Wykonawca nie składa żadnych wskazanych w punkcie dokumentów wraz z ofertą?

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść § 7 ust. 1 pkt 7 projektu umowy – pakiet nr 1, który otrzymuje brzmienie:

„w przypadku przygotowywania posiłków przez Wykonawcę w innym miejscu, niż wynika to z dokumentów, które Wykonawca przedłożył Zamawiającemu,”.

Pytanie 35

Wnoszę o doprecyzowanie zapisu 7 ust. 2 pkt.1) czy chodzi o posiłek np. śniadanie czy posiłek dla jednego pacjenta?

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść § 7 ust. 2 pkt 1 projektu umowy – pakiet nr 1, który otrzymuje brzmienie:

„braku dostawy posiłku - w wysokości 200,00 zł za każdy stwierdzony brak dostawy posiłku, przy czym przez posiłek Strony rozumieją śniadanie, obiad, kolację;”

Pytanie 36

Wnoszę o wykreślenie zapisu 7 ust.2 pkt.5) jak można naliczać kary: skoro jadłospis został Zatwierdzony przez Zamawiającego od kaloryczności, w treści SWZ nie występuje objętość skąd ten parametr, jakość potraw (już wskazywałam powyżej jakie są parametry określone przez Zamawiającego), weryfikacja gramatury i temperatury w sytuacji gdy to pracownicy Zamawiającego wydają posiłki)?

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść § 7 ust. 2 pkt 5 projektu umowy – pakiet nr 1, który otrzymuje brzmienie:

„każdorazowego stwierdzenia braku jakości żywienia w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, gramatury, jakości potraw, a także temperatury potraw - w wysokości 10,00 zł za każdy posiłek (rozumiany jak wyżej);”.

Pytanie 37

Wnoszę o wykreślenie zapisu 7 ust.2 pkt.7) jak można karać Wykonawcę który przy realizacji umowy zachowuje wszystkie wymagania SANEPID-u w zakresie środka transportu, ale w wyniku awarii środka transportu na swój koszt (przy zachowaniu wymagań SANEPID-u) celem wykonania usługi wynajmuje pojazd spełniający wszystkie kryteria tylko, że nie został zgłoszony przed zawarciem umowy.

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść § 7 ust. 2 pkt 7 projektu umowy – pakiet nr 1, który otrzymuje brzmienie:

"dowożenia przez Wykonawcę posiłków środkiem transportu innym niż zadeklarowany lub innym niż zgłoszony Zamawiającemu z powodu awarii zadeklarowanego środka transportu - w wysokości 50,00 zł za każdy taki dowóz (w takim wypadku Zamawiający może również odmówić przyjęcia posiłków);”.

Pytanie 38

Wnoszę o wykreślenie zapisu 7 ust.2 pkt 10) zgodnie z zapisami SWZ dokumenty zostały przekazane Zamawiającemu przed zawarciem umowy.

Odpowiedź:

Zamawiający zmienia treść SZW.

Zamawiający skreśla pkt 10 w § 7 ust. 2 projektu umowy – pakiet nr 1.

Pytanie 39

Wnoszę o wykreślenie zapisu 7 ust.2 pkt.12) lub jego modyfikację na stwierdzonych w czasie kontroli pomieszczeń kuchennych, zapleczu kuchennego i środka transportu Wykonawcy zastrzeżeń dotyczących stanu

sanitarno-higienicznego, potwierdzonych stosownym protokołem SANEPID-u – w wysokości 70,00 zł za każde naruszenie.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie 40

Wnoszę o wykreślenie zapisu 10 ust.4 i 5 zapisy ustawy z dnia 11 września 2019r – Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2021r , poz.1129 z póź. zm) w sposób jednoznaczny określają sposób szacowania przedmiotu zamówienia oraz możliwości zmian umowy.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie 41

W przypadku odmowy przez Zamawiającego wykreślenia zapisu 10 ust.4 i 5 modyfikację ustępu 4 o zapis dotyczący negocjacji cenowych celem ustalenia nowej stawki. Uzasadnienie: szacowanie oferty przez wykonawcę odbywa się w ujęciu ilościowym i czasookresie na jaki zostanie zawarta umowa w chwili obecnej Wykonawca zna założenia finansowe ze strony Państwa natomiast niewiadoma jest rok 2023r na który to Zamawiający przewiduje przedłużenie umowy, dodatkowo w myśl ustawy Pzp umowy zawierane na okres powyżej 12 m-c mają uwzględniać zmianę wynagrodzenia Wykonawcy.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie 42

Wnoszę o dodanie zapisu w 7 dotyczącym zapłacenia kary przez Zamawiającego na rzecz Wykonawcy w przypadku co najmniej 3 krotnego w skali miesiąca ustalenia przez wykonawcę powodu niezłożenia zamówienia.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie 43

Pkt. 21 SWZ nie zawiera diety dziecięcej , natomiast w załączniku nr 4 podano wartość kalorii 1700-1800. Proszę o podanie jak do tej ilości kalorii ma zastosowanie załącznik nr 2 , proszę o sprecyzowanie ilość gramaturowych z w/w załącznika dla wymienionej diety.

Odpowiedź:

Dieta dla dzieci jest opisana w pkt. 22 załącznika nr 1 SWZ i jest oparta na zasadach zdrowego żywienia.

Pytanie 44

Pkt. 14 SWZ – co do jadłospisu pakiet 1- proszę o wyjaśnienie, czy owoc podawany codziennie ma być dla wszystkich pacjentów czy tylko dla diety podstawowej?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga, aby owoc podawany był dla wszystkich pacjentów z wyłączeniem diet płynnych i przecieranych oraz specjalistycznych wg wskazań lekarza.

Pytanie 45

Jestem zainteresowana podjęciem współpracy z państwem i chciałabym prosić o zmniejszenie wartości kwoty min oraz zrezygnowanie z usług na rzecz jednostek leczenia stacjonarnego jako powód zwiększenia konkurencji dostaw

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje treść SWZ, Część VI, ust. 1 pkt 4 otrzymuje brzmienie:

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie żywienia zbiorowego w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie:

- a) pakiet nr 1 – minimum 1 usługa o wartości min. 150 000,00 zł w zakresie żywienia zbiorowego, która trwała co najmniej 6 miesięcy w ramach jednego kontraktu.

- b) pakiet nr 2 – minimum 1 usługa o wartości min. 15 000,00 zł w zakresie żywienia zbiorowego, która trwała co najmniej 6 miesięcy w ramach jednego kontraktu.

Jeżeli Wykonawca ubiega się o udzielenie zamówienia na więcej niż jeden pakiet, ta sama usługa może posłużyć mu do wykazania spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej w więcej niż jednym pakiecie, jednakże pod warunkiem, że jej wartość nie będzie niższa niż suma wartości określonych w tych pakietach tj. np. Wykonawca składający oferty częściowe na oba pakiety może wykazać wykonanie jednej usługi o wartości nie mniejszej niż **165 000,00 zł brutto**. Niedopuszczalne jest wskazanie spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej dla danego pakietu w ten sposób, że dopiero łączna wartość dwóch lub większej ilości usług będzie odpowiadała wartości wymaganej dla danego pakietu.

W przypadku, gdy w wykazie zostanie zamieszczona usługa obejmująca zakres rzeczowy szerszy aniżeli wymagany przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest wyszczególnić wartość, przedmiot i datę wykonania tej części usługi, która odpowiada rodzajowi i wartości określonej przez Zamawiającego.

W przypadku, gdy cena usługi wyrażona została w walucie obcej, Zamawiający przeliczy tę wartość na podstawie kursu walut NBP dla danej waluty z daty wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (za datę wszczęcia postępowania Zamawiający uznaje datę umieszczenia ogłoszenia o zamówieniu na stronie internetowej prowadzonego postępowania). Jeżeli w tym dniu nie będzie opublikowany średni kurs NBP, Zamawiający przyjmie kurs średni z ostatniej tabeli przed wszczęciem postępowania.

MODYFIKACJA TREŚCI SWZ

Zamawiający informuje, że w związku z powyżej opisanymi zmianami na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) zwanej dalej „ustawą” dokonuje modyfikacji treści SWZ poprzez zmianę terminu związania ofertą, składania oraz otwarcia ofert:

- 1) część XII ust. 2 SWZ otrzymuje następujące brzmienie:

Termin składania ofert upływa dnia 29.12.2021. r. o godz. 13:00

- 2) część XII ust. 5 SWZ otrzymuje następujące brzmienie:

Otwarcie ofert nastąpi dnia 29.12.2021 r. o godz. 13:30.

- 3) część X ust. 1 SWZ otrzymuje następujące brzmienie:

Wykonawca będzie związany ofertą do dnia **27.01.2022r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

W związku z wyżej opisanymi zmianami modyfikacji uległa treść SWZ oraz treść ogłoszenia. Jednocześnie Zamawiający informuje, iż Wykonawcy pragnący złożyć ofertę w toczącym się postępowaniu są zobligowani do złożenia oferty przygotowanej w oparciu o zmodyfikowaną treść SWZ wraz z załącznikami.

Prezes Zarządu

Dorota Konkolewska
/podpis na oryginale/

Wykonano w 1 egz., umieszczono na stronie internetowej