



CENTRUM MEDYCZNE ŻELAZNA

Szpital i Przychodnia św. Zofii



MIASTO
STOŁECZNE
WARSZAWA

Warszawa, 11 lipca 2018r.

DO: Wykonawców

OD: Zamawiającego

LICZBA STRON: 16

DOTYCZY: postępowania o zamówienie publiczne na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o., sygn. sprawy 54-W-U-05-2018.

Na podstawie art. 38 ust. 1 i 2. ustawy Prawo zamówień publicznych przesyłam Państwu pytania zadane przez Wykonawców i odpowiedzi Zamawiającego:

Pytanie 1

Prosimy o podanie obecnej ceny osobodnia w wartości netto i brutto?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający poniżej podaje aktualne ceny jednostkowe poszczególnych posiłków:

Rodzaj posiłku	J.m.	Cena jednostkowa netto	VAT	Cena jednostkowa brutto
Śniadanie	Szt.	4,20 zł	8%	4,54 zł
Obiad	Szt.	7,00 zł	8%	7,56 zł
Kolacja	Szt.	2,80 zł	8%	3,03 zł

Pytanie 2

Prosimy o informację od kiedy Zamawiający najwcześniej zamierza przekazać usługę nowemu Wykonawcy, skoro szacowany przez Zamawiającego termin to 12 września br.?

Odpowiedź Zamawiającego:

Przewidywany termin rozpoczęcia realizacji usługi to 12 września 2018r. (aktualna umowa obowiązuje do 11 września 2018r.) W przypadku wcześniejszego wyczerpania wartościowego aktualnej umowy, Zamawiający dopuszcza możliwość przekazania usługi nowemu Wykonawcy w terminie 1-12 września 2018r.

Pytanie 3

Prosimy o informacje czy bułki drożdżowe mogą być pakowane w torebki jednorazowe?

Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o.

ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa

centrala 22 25 59 800, sekretariat 22 25 59 801, faks 22 25 59 913

szpital@szpitalzelazna.pl www.szpitalzelazna.pl

KRS 0000445779 REGON 012103423 NIP 527-01-04-746 kapitał zakładowy: 1 000 000,00 zł

SZP/MS

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyraża zgodę na pakowanie bułek drożdżowych w torebki jednorazowe pod warunkiem, że nie spowoduje to utraty ich apetyczności (np. bułki nie będą zgniecione a lukier roztopiony itp.)

Pytanie 4

Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający jako mięso „nie krojone” miał na myśli gulasze, itp. A nie krojenie jako funkcja przygotowywania posiłków np. ukrojenie kotleta schabowy?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający informuje, iż gulasz, leczo itp. nie zaliczają się do mięsa „nie krojonego”.

Pytanie 5

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że usługi jakie może udzielić Zamawiający w wysokości 15% wartości szacunkowej zamówienia mogą wydarzyć się po okresie 24 miesięcy, czyli po zakończeniu okresu umowy podstawowej?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z punktem nr 3 rozdziału nr 2 SIWZ Zamawiający przewiduje w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego możliwość zlecenia dotychczasowemu Wykonawcy usług zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług, stanowiącego nie więcej niż 15% wartości szacunkowej zamówienia podstawowego. Powyższy zapis oznacza, że zamówienie polegające na powtórzeniu podobnych usług może zostać udzielone w okresie 3 lat od momentu podpisania umowy o zamówienie podstawowe, czyli również w trakcie trwania umowy o zamówienie podstawowe. Z doświadczenia Zamawiającego jednak wynika, iż tego typu zamówień, Zamawiający udziela po zakończeniu trwania umowy podstawowej.

Pytanie 6

Skoro Zamawiający stawia warunki dotyczące doświadczenia zawodowego względem kucharzy Wykonawcy i oczekuje ich zgodnie z zapisami w SIWZ pkt 7.7.1.1. kropka nr 11 prosimy o szczegółowe doprecyzowanie tych warunków i co Jakich elementów doświadczenia oczekuje od kucharzy?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wszystkie warunki dotyczące doświadczenia zawodowego kucharzy określił w pkt 5.2.3. oraz pkt 7.7.1.1. SIWZ.

Pytanie 7

W nawiązaniu do pytania poprzedniego prosimy o przedstawienie różnic jakie widzi Zamawiający (skoro oczekuje określonego w SIWZ doświadczenia kucharzy) w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów z oddziału ginekologiczno-położniczego i np. oddziału onkologicznego, oddziału chorób wewnętrznych i diety ?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający nie widzi różnic stawiając na równi doświadczenie w zakresie świadczenia usługi zbiorowego żywienia pacjentów w szpitalach specjalistycznych i ginekologiczno-położniczych.

Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o.

ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa

centrala 22 25 59 800, sekretariat 22 25 59 801, faks 22 25 59 913

szpital@szpitalzelazna.pl www.szpitalzelazna.pl

KRS 0000445779 REGON 012103423 NIP 527-01-04-746 kapitał zakładowy: 1 000 000,00 zł

Pytanie 8

W SIWZ Zamawiający podaje średnie ilości pacjentów. Wykonawca chcąc właściwie przygotować wycenę osobodni bazuje na danych historycznych, tak aby móc lepiej poznać specyfikę szpitala, dlatego prosimy o przedstawienie ilości osobodni w minionym okresie 12 miesięcy, zgodnie z poniższą tabelą:

Miesiąc	Maj 2018	Kwiecień 2018	Marzec 2018	Luty 2018	Styczeń 2018	Grudzień 2017	Listopad 2017	Październik 2017	Wrzesień 2017	Sierpień 2017	Lipiec 2017	Czerwiec 2017
Ilość osobodni												

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający w punkcie nr 10 części A Załącznika nr 2 do SIWZ oraz w tabeli w części B Załącznika nr 2 do SIWZ przedstawił ilości posiłków opracowane na podstawie danych historycznych za rok 2017 z uwzględnieniem przewidywanego wzrostu ilości pacjentów. Zamawiający nie odnotował znaczących różnic w ilościach posiłków pomiędzy poszczególnymi miesiącami.

Pytanie 9

W związku z zapisami w SIWZ o możliwości wglądu do dokumentacji Wykonawcy celem wysokości wsadu prosimy o doprecyzowanie:

- Do jakich dokumentów Zamawiający chce mieć dostęp?
- Jak Zamawiający proponuje zabezpieczenie tajemnicy handlowej pomiędzy Wykonawcą i dostawcą bez naruszenia ochrony danych osobowych i uzgodnień handlowych ?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający oczekuje dostępu do wszystkich dokumentów niezbędnych do oszacowania rzeczywistego wsadu do kotła. Jeżeli udostępnione przez Wykonawcę dokumenty będą zawierały dane chronione przepisami prawa bądź tajemnicą handlową, Zamawiający zobowiązuje się do ich zabezpieczenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Pytanie 10

Czy Wykonawca w ofercie ma obowiązek dołączenia propozycji jadłospisu?

Odpowiedź Zamawiającego:

W specyfikacji istotnych warunków zamówienia brak jest wymogu dołączenia do oferty jadłospisu. Wyceny poszczególnych rodzajów posiłków należy dokonać w oparciu o wzorcowy jadłospis stanowiący Załącznik nr 10 do SIWZ i obrazujący minimum wymagań Zamawiającego pod względem różnorodności i jakości posiłków. **Jadłospis ten będzie również jako pierwszy realizowany przez Wykonawcę.**

Pytanie 11

Prosimy o informacje jaki jadłospis będzie realizował Wykonawca w przypadku braku zatwierdzenia jadłospisu przez Zamawiającego i ukończenia obowiązującego?

Odpowiedź Zamawiającego:

W przypadku braku zatwierdzenia nowego jadłospisu, Wykonawca będzie realizował jadłospis dotychczas obowiązujący.

Pytanie 12

W związku z rygorystycznym systemem naliczania kar prosimy o informacje czy Zamawiający zapewni natychmiastowy odbiór posiłków zaraz po przybyciu pracownika Wykonawcy do miejsca dostaw?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający zapewni natychmiastowy odbiór posiłków zaraz po przybyciu pracownika Wykonawcy do miejsca dostaw.

Pytanie 13

Czy Zamawiający będzie naliczał kary wynikające z oczekiwań względem temperatur nawet w przypadku opóźnienia odbioru przez pracownika Zamawiającego z winy Zamawiającego?

Odpowiedź Zamawiającego:

Nie, Zamawiający nie będzie naliczał kary wynikającej z oczekiwań względem temperatury w przypadku opóźnienia odbioru przez pracownika Zamawiającego z winy Zamawiającego.

Pytanie 14

Prosimy o podanie po jakim czasie będzie naliczona kara w wysokości 1 pkt za opóźnienie w dostawie?

Odpowiedź Zamawiającego:

W tabeli rozdziału D części A Załącznika nr 2 do SIWZ (str. nr 28 SIWZ) określono 30 minutowy przedział czasowy przewidziany na dostawy poszczególnych posiłków. Zamawiający będzie naliczał karę umowną za dostawę po wyznaczonym czasie.

Pytanie 15

Czy w przypadku zbyt małych ilości porcji pomimo dostarczenia ich niezwłocznie zostanie naliczona kara w wysokości 1 punktu?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający naliczy w takim przypadku karę w wysokości 1 punktu chyba że, Wykonawca dostarczy brakujące porcje przed rozpoczęciem wydawania posiłków pacjentom przez Zamawiającego. (patrz też odp. na pyt. 46)

Pytanie 16

Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie jakie niedociągnięcia Wykonawcy Zamawiający rozumie jako „niezgodność dostawy z zamówieniem”, skoro osobno nalicza karę za: zbyt małe porcje, niewłaściwą temperaturę, spóźnienia w dostawie, braki w ilościach, złe cechy organoleptyczne, brudne termoporty, nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający rozumie przez to inne, nie wymienione w pozostałych punktach niezgodności dostawy z zamówieniem, np. sytuację, w której Zamawiający zamówił w sumie 100 obiadów w tym 4 diety cukrzycowe a Wykonawca dostarczył 100 obiadów w tym tylko 2 diety cukrzycowe.

Pytanie 17

W związku z karami za nieterminowość dostaw prosimy o dokładne określenie godzin składania zamówień na poszczególne posiłki w dniu robocze oraz święta, weekendy?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający w rozdziale D części A Załącznika nr 2 do SIWZ (str. nr 28 SIWZ) określił godziny składania zamówień. Są one jednakowe dla wszystkich dni w roku, bez rozróżniania ich na dni robocze lub dni wolne od pracy.

Pytanie 18

W związku z zapisami w SIWZ w części C – wymagania dotyczące posiłków, surowców, dostaw - prosimy o podanie przedziałów kaloryczności poszczególnych diet, bowiem zalecenia IŻŻ operują przedziałami, a Wykonawcy będą chcieli na tej podstawie określić gramatury poszczególnych elementów posiłków, tak aby były one zgodne z oczekiwaniami Zamawiającego i aby z tego tytułu Wykonawca nie otrzymywał kar?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjentów Centrum Medycznego „Żelazna” sp. z o.o. zostało ustalone na podstawie Norm Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia z nowelizacją z 2017 roku. Pod uwagę wzięto profil szpitala, którego pacjentkami są głównie kobiety w wieku 25 – 45 lat, mała aktywność fizyczna – tryb spoczynkowy pacjentek, głównie pacjentki ciężarne lub w okresie laktacji.

Z wyżej wymienionych względów dzienny jadłospis ma średnio dostarczać energii na poziomie 2300-2500 kcal z rozkładem energii z podstawowych składników odżywczych wg przyjętych zasad: białko 15-20% energii, tłuszcze 25-35% energii, węglowodany 55-60% energii. Dla pacjentek z cukrzycą ciążową, biorąc pod uwagę zalecenia Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego oraz wyżej wymienione czynniki, dzienny jadłospis nie powinien przekraczać 2400 kcal i nie mniej niż 1800 kcal/dobę.

Pytanie 19

Czy w diecie wegetariańskiej możliwe jest stosowanie jaj, przetworów z jaj i mleka?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udziela pozytywnej odpowiedzi.

Pytanie 20

Prosimy o informacje ilu pacjentów otrzymywano w ostatnim okresie masło roślinne konfekcjonowane?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający odsyła Wykonawcę do specyfikacji istotnych warunków zamówienia: na stronie nr 23 SIWZ Zamawiający podał procentowy udział poszczególnych diet, a w punkcie nr 11 na stronie nr 27 wymagania dotyczące masła w dietach.

Pytanie 21

Czy Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca dostarczał produkty mleczne typu: jogurty, kefir, maślanki, serki, desery ryżowe, soki warzywne w opakowaniach jednostkowych innych niż Bakoma/Danone/Zott/Hortex np. Robico, Bieluch, Mlekovita, Krasnystaw, Piątница, itp...?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udziela pozytywnej odpowiedzi, pod warunkiem, iż dostarczane produkty spełniać będą pozostałe wymogi SIWZ, zwłaszcza zastrzeżenia punktu nr 12 rozdz. C część A Załącznika nr 2 do SIWZ.

Pytanie 22

Prosimy o potwierdzenie, że takie produkty jak masło, wędliny, sery może być porcjowane przez Wykonawcę?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z punktem 14 str. 27 SIWZ Zamawiający wymaga aby masło, wędliny, ser itp. były poporcjowane. Zamawiający dopuszcza porcjowanie ww. produktów przez ich producenta lub Wykonawcę.

Pytanie 23

Do ilu miejsc mają być dostarczane posiłki w siedzibie Zamawiającego?

Odpowiedź Zamawiającego:

Posiłki będą dostarczane do jednego miejsca w siedzibie Zamawiającego.

Pytanie 24

Prosimy o informacje czy pojemniki GN (zbiorcze opakowania) mają być opisane rodzajem diety czy rodzajem diety i nazwą oddziału?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wymaga aby pojemniki GN były opisane rodzajem diety.

Pytanie 25

Czy Zamawiający dopuszcza dostawę soków wyciskanych przez Wykonawcę?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający nie dopuszcza dostawy soków wyciskanych przez Wykonawcę (pkt nr 12, str. nr 27 SIWZ). Soki mogą być dostarczane tylko w oryginalnym jednostkowym opakowaniu producenta, przeznaczonym dla jednej pacjentki.

Pytanie 26

Czy herbata w saszetkach dla każdej pacjentki powinna być liczona w ilości dwóch saszetki na kolację czy dwa rodzaje do wyboru i pacjenta wybiera sobie w chwili podania posiłku np. zwykła i miętowa?

Odpowiedź Zamawiającego:

Herbata powinna być liczona w ilości 1 sztuki dla 1 pacjentki. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia dwóch rodzajów herbaty, np. dla 100 pacjentek – 50 saszetek herbaty jednego rodzaju i 50 saszetek herbaty drugiego rodzaju.

Pytanie 27

Prosimy o informacje ile średnio miesięcznie kilogramów cukru Wykonawca powinien dostarczyć?

Odpowiedź Zamawiającego:

Średnie miesięcznie zużycie cukru wynosi ok. 28 kilogramów.

Pytanie 28

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca odbierając odpady pokonsumpcyjne jeden raz dziennie będzie mógł to robić po obiedzie?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyraża zgodę pod warunkiem, iż odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odbywać się będzie nie wcześniej niż z dostawą kolacji, aby odpadki z obiadu zdążono zgromadzić w beczce.

Pytanie 29

W związku z zapisami w SIWZ i konieczności zapewnienia jednej porcji degustacyjnej prosimy o informacje czy porcja ta będzie dotyczyć jednej diety ogólnej ?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udziela pozytywnej odpowiedzi.

Pytanie 30

W związku z faktem, że inspekcja sanitarna nie wystawia osobnych dokumentów dotyczących środków transportu a jedynie zaświadczenia w chwili dopuszczenia środka do transportu posiłków oraz dokonuje kontroli pojazdów podczas kontroli obiektu prosimy o wyjaśnienie jakich konkretnych dokumentów oczekuje Zamawiający od Wykonawcy na potwierdzenia zapisów w SIWZ w Części E – wymagania sanitarno-epidemiologiczne pkt 14?

Odpowiedź Zamawiającego:

Punkt 14 na stronie nr 30 SWIZ dotyczy sytuacji, w której Zamawiający zaobserwuje, iż Wykonawca dostarczył posiłki w ramach realizacji zamówienia, innym samochodem, niż podane w wykazie środków transportu.

Pytanie 31

Prosimy o wyjaśnienie w jaki sposób Wykonawca ma dostarczyć dokument kontrolny z Wojskowego Oddziału Medycyny Prewencyjnej jeśli obiekt Wykonawcy nie podlega pod dany organ kontrolujący?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, iż zapis dotyczy obiektów podlegających pod Wojskowy Oddział Medycyny Prewencyjnej.

Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o.

ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa

centrala 22 25 59 800, sekretariat 22 25 59 801, faks 22 25 59 913

szpital@szpitalzelazna.pl www.szpitalzelazna.pl

KRS 000044579 REGON 012103423 NIP 527-01-04-746 kapitał zakładowy: 1 000 000,00 zł

Pytanie 32

W związku z zapisami w umowie par 1 ust 1 prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający rozumie jako **system indywidualny** i jakie obowiązki wynikają z tego systemu dla Wykonawcy?

Odpowiedź Zamawiającego:

Określenie „system indywidualny” dotyczy diet indywidualnych np. koszernej, dla pacjentki z alergiami i wyłączeniem konkretnych produktów. Diety takie pojawiają się u Zamawiającego sporadycznie.

Pytanie 33

Prosimy o ujednoczenie zapisów dotyczących kar bowiem z zapisów w umowie (par. 9 ust 1 pkt a i b) wynikają kary jednostkowe w wysokości 800 zł za zdarzenia a w Opisie Przedmiotu Zamówienia w części B pkt 4:

„Na podstawie wypełnionej Karty kontroli dostaw posiłków, Zamawiający będzie mógł naliczać Wykonawcy punkty karne, w następującej wysokości:

- a. opóźnienie w dostawie – 1 pkt*
- b. zbyt mała ilość porcji – 1 pkt (pomimo obowiązku dowiezienia brakujących porcji)*
- c. zbyt niska gramatura porcji – 1 pkt (możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdy składnik posiłku: np. osobno za zbyt niską gramaturę mięsa, surówki, ziemniaków/kaszy/makaronu itd.; naliczając punkt karny Zamawiający będzie przyjmował próbę kilku porcji dla wyciągnięcia średniej)*
- d. niezgodność dostawy z zamówieniem – 1 pkt*
- e. nieprawidłowa t.j. niezgodna z punktem 2 lit. e powyżej, temperatura dostarczonych posiłków - 1 pkt (możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą niezgodność, również występującą w ramach jednego posiłku – osobno za zupe, surówkę itd.)*
- f. złe cechy organoleptyczne (m.in. potrawy: za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce) – 1 pkt (możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość, również występującą w ramach jednego posiłku np. osobno za zbyt słoną zupe, rozgotowaną kaszę; naliczając punkt karny np. za obite owoce Zamawiający będzie oceniał ogół partii, nie każdy owoc osobno)*
- g. brudne termopory, geny, kosze na pieczywo – 1 pkt (możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość)*
- h. nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych – 1 pkt*

Punkty o których mowa powyżej przyznawane będą przez Zamawiającego w momencie dostawy posiłków. Wykonawca może oddelegować swojego przedstawiciela, aby był obecny podczas dokonywania oceny i przyznawania punktów.

*5. Wartość 1 punktu karnego ustalona zostaje na kwotę **brutto: 100,00 zł. .”***

Prosimy o ujednoczenie zapisów kar, bowiem Wykonawca nie może być karany za to samo uchybienie z dwóch paragrafów.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pytanie 34

Prosimy o doprecyzowanie zakresu niezgodności dotyczy zapis w umowie w par. 9 ust 5?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający w następujący sposób modyfikuje zapis par. 9 ust. 5 Projektu Umowy:
„W przypadku, gdy Zamawiający podczas audytu u Wykonawcy stwierdzi niezgodności **wynikające z nieprzestrzegania obowiązujących przepisów, norm żywienia oraz zapisów umowy** oraz nie nastąpi ich poprawa, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł.

Pytanie 35

Prosimy o informacje czym różni się kara nałożona na Wykonawcę z zapisów w umowie w par 9 ust. 1 a i b oraz par 9 ust 6 pkt a i b?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający w następujący sposób modyfikuje zapis § 9 ust. 6 lit. a) oraz zapis Załącznika nr 2 do SIWZ „Formularz Cenowy Opis Przedmiotu Zamówienia” część A rozdz. B „Kontrola Realizacji Umowy” pkt 4 lit. a):

„Na podstawie wypełnionej Karty kontroli dostaw posiłków, Zamawiający będzie mógł naliczać Wykonawcy punkty karne, w następującej wysokości:

- a. opóźnienie w dostawie **(do 1 godziny)** – 1 pkt
- b. zbyt mała ilość porcji – 1 pkt *(pomimo obowiązku dowieszenia brakujących porcji)*
- c. zbyt niska gramatura porcji – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdy składnik posiłku: np. osobno za zbyt niską gramaturę mięsa, surówki, ziemniaków/kaszy/makaronu itd.; naliczając punkt karny Zamawiający będzie przyjmował próbę kilku porcji dla wyciągnięcia średniej)*
- d. niezgodność dostawy z zamówieniem – 1 pkt
- e. nieprawidłowa t.j. niezgodna z punktem 2 lit. e ~~powyżej~~ **rozdz. B część A Załącznika nr 2 do SIWZ**, temperatura dostarczonych posiłków - 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą niezgodność, również występującą w ramach jednego posiłku – osobno za zupę, surówkę itd.)*
- f. złe cechy organoleptyczne (m.in. potrawy: za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce) – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość, również występującą w ramach jednego posiłku np. osobno za zbyt słoną zupę, rozgotowaną kaszę; naliczając punkt karny np. za obite owoce Zamawiający będzie oceniał ogół partii, nie każdy owoc osobno)*
- g. brudne termopory, geny, kosze na pieczywo – 1 pkt *(możliwość naliczania a następnie sumowania punktów za każdą stwierdzoną nieprawidłowość)*
- h. nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych – 1 pkt”

Zamawiający informuje również, iż nie będzie naliczał jednocześnie kary z par. 9 ust. 1 a i b oraz par 9 ust 6 Umowy za to samo zdarzenie.

Pytanie 36

Proszę o informacje czy pracownicy Zamawiającego zamawiają posiłki u Wykonawcy?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udziela pozytywnej odpowiedzi.

Pytanie 37

Ile posiłków zamawianych jest dziennie przez pracownika. Zamawiającego?

Odpowiedź Zamawiającego:

Posiłki zamawiane przez pracowników Zamawiającego zostały w kalkulowane w średnią ilość posiłków podaną w tabeli w Załączniku nr 2 do SIWZ (str. 23 i 31 SIWZ).

Pytanie 38

W związku z załączonym jadłospisem wzorcowym prosimy o uzupełnienie go gramatury, co będzie pomocne przy wycenie rzeczywistego wsadu dla poszczególnych grup posiłków? Prośbę argumentujemy, że IŻŻ jedynie zaleca gramatury i określa przedziały kaloryczne a Zamawiający może oczekiwać zwiększonych odchyleń gramatury niż zalecane.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający oczekuje od Wykonawcy dopasowania gramatury posiłków na podstawie swoich receptur, uwzględniając wymagany wsad do kotła oraz wymagania norm żywieniowych co do kaloryczności oraz ilości poszczególnych składników odżywczych (wytyczne jak w odpowiedzi na pytanie nr 18 powyżej), przy czym Zamawiający mając na uwadze oczekiwania swoich pacjentów podaje poniższe wytyczne:

- zupa mleczna 200 ml
- kawa zbożowa, kakao 200 ml
- pieczywo mieszane 120 g
- masło jako dodatek do pieczywa 15 g
- dżem (konfekcjonowany) 25 g
- zupa do obiadu 300 ml
- ziemniaki, kasze, ryż do obiadu 180 g
- kompot 200 ml
- sałata, szczypior, koper jako dodatek dekoracyjny do śniadania czy kolacji 5-10 g

oraz nie mniej niż:

- pasty, twarogi, humusy 80 g
- surówki, jarzyny, sałatki 130g
- warzywa i owoce jako dodatek do śniadania czy kolacji 100 g, przy czym owoce w całości
- sztuka mięsa, ryby 80 g
- wędliny 40 g
- pasztety 60 g
- ser żółty 40 g

Zamawiający dodatkowo podkreśla, iż w trosce o wysoką jakość oraz różnorodność posiłków dla pacjentów nie zaakceptuje jadłospisów, które nie będą spełniały jego oczekiwań. Jadłospis wzorcowy (załącznik nr 10 do SIWZ) obrazuje minimum wymagań Zamawiającego.

Pytanie 39

Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres maj 2017 – kwiecień 2018.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający w punkcie nr 10 części A Załącznika nr 2 do SIWZ oraz w tabeli w części B Załącznika nr 2 do SIWZ przedstawił ilości posiłków opracowane na podstawie danych historycznych za rok 2017 z uwzględnieniem przewidywanego wzrostu ilości pacjentów. Zamawiający nie odnotował znaczących różnic w ilościach posiłków pomiędzy poszczególnymi miesiącami.

Pytanie 40

Proszę o udzielenie informacji czy Sanepid badał u Zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udziela negatywnej odpowiedzi.

Pytanie 41

W przypadku pozytywnej odpowiedzi na pytanie nr 2 proszę o wyjaśnienie czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

Odpowiedź Zamawiającego:

Nie dotyczy - w związku z odpowiedzią udzieloną na pytanie nr 40.

Pytanie 42

Proszę o wyjaśnienie czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych czyli produktów mięsnych wykonane z surowców mięsno- tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnionych, peklowanych lub solonych z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach i formach zachowujących ich kształt np. wędliny mielone (tj. mielonki), wędliny konserwowe czy też wymaga stosowania tylko wyrobów mięsnych wysokogatunkowych typu polędwica, szynka, filet z indyka/kurczaka, schab pieczony, baleron gotowany. Proszę również o określenie minimalnej procentowej zawartości mięsa w 100g produktu.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z punktem nr 5, 9 i 19 rozdziału C części A Załącznika nr 2 do SIWZ Zamawiający oczekuje wyłącznie chudych wysokogatunkowych wędlin, z zawartością mięsa min. 70% i tłuszczu do 20%.

Pytanie 43

Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający obecnie nie przewiduje takiej sytuacji.

Pytanie 44

Proszę o wyjaśnienie czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udziela negatywnej odpowiedzi.

Pytanie 45

Proszę o podanie procentowego udziału diet 5 i 6 posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych pacjentów.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający pod tabelą na stronie nr 23 i 31 SIWZ podał udział procentowy poszczególnych diet w ogólnej liczbie żywionych pacjentów.

Pytanie 46

Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku gdy jakiegokolwiek uchybienie zostanie usunięte przed momentem wydania posiłków dla pacjentów?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udziela pozytywnej odpowiedzi (patrz też odp. na pyt. nr 15).

Pytanie 47

W związku z brakiem zapisów, prowadzonymi kontrolami PSSE, oraz uniknięciem rozbieżności w oczekiwaniach Zamawiającego proszę o podanie dokładnych gramatur każdej składowej każdego posiłku w tym gramaturę pieczywa, wędlin, masła, dodatków warzywno-owocowych itd. Nadmieniam iż na podstawie ostatnich kontroli PSSE w tym zakresie przygotowanie jadłospisów zgodnie z normami IŻŻ nie zawsze jest tożsame ze spełnieniem wymagań PSSE w tym zakresie. Jednocześnie pozwoli to na uniknięcie spełnienia norm IŻŻ poprzez zmniejszanie gramatur produktów droższych na rzecz tańszych.

Odpowiedź Zamawiającego:

Patrz odpowiedź na pytanie nr 38.

Pytanie 48

Proszę o udzielenie informacji 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 Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pytanie 49

Wnosimy o modyfikację zapisów wzoru umowy – załącznik nr 7 do SIWZ, poprzez wprowadzenie zasad realizacji przez Zamawiającego obowiązku wynikającego z art. 142 ust 5. Przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych w treści obowiązującej po dniu 19 października 2014 r. tj. w treści, którą stosuje się do przedmiotowego postępowania nakazują, aby „umowa zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy zawiera postanowienia o zasadach wprowadzania odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany:

- 1) stawki podatku od towarów i usług;
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonywania zamówienia przez wykonawcę.” (art. 142 ust. 5).

Zamawiający w projekcie umowy naruszył przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych, gdyż zaniechał wprowadzenia przepisów waloryzacyjnych odnoszących się do stawki godzinowej.

Z treści art. 142 ust. 5 p.z.p. jednoznacznie wynika, że to Zamawiający odpowiedzialny jest za stworzenie, opisanie zasad wprowadzania zmian w wysokości należnego Wykonawcy wynagrodzenia. Ani treść tych zasad, ani stopień ich szczegółowości nie zostały jednak przez ustawodawcę określone. Z uzasadnienia do projektu o zmianie ustawy oraz stanowiska doktryny i orzecznictwa wynika, że zasady te muszą być "odpowiednie". Ze względu na konieczność zapewnienia stabilności stosunków gospodarczych przyjąć należy, że owe zasady powinny precyzować kwestię waloryzacji wynagrodzenia na tyle szczegółowo, aby w toku realizacji umowy strony niejako automatycznie, według opisanej krok po kroku procedury mogły dokonać procesu zmiany wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy. Nie jest zatem wystarczające określenie samych okoliczności, które warunkują zmianę wynagrodzenia, lecz konieczne jest również określenie zasad, które wskażą Zamawiającemu i Wykonawcy, jakie formalności powinny być dopełnione, aby wynagrodzenie należne Wykonawcy uległo zmianie.

Ustawodawca celowo nie podał zatem w art. 142 ust 5 ustawy Pzp dokładnej treści postanowień dotyczących zasad wprowadzenia odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia, ponieważ to Zamawiający ma prawo, ale przede wszystkim obowiązek samodzielnie określać treść i poziom szczegółowości powyższych zasad. W wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 16 marca 2015 roku w sprawie o sygn. akt: KIO 413/15 Izba orzekła, że „ze względu na konieczność zapewnienia stabilności stosunków gospodarczych przyjąć należy, że owe zasady powinny precyzować kwestię waloryzacji wynagrodzenia na tyle, żeby w toku realizacji umowy strony nie toczyły sporów w tym zakresie, bądź dopiero wówczas rzeczywiście ustalały stosowne zasady.”

Dodatkowo zaznaczyć należy, że terminy wejścia w życie i zakres zmiany wynagrodzenia przewidziany w art. 142 ust. 5 ustawy Pzp winny być uzależnione od treści i daty wejścia w życie nowych przepisów prawa i nie powinny być zależne od woli jednej ze stron stosunku prawnego – wyłącza to, bowiem automatyzm waloryzacji i cel powołanego przepisu. Skoro to zdarzenia zewnętrzne determinują moment wyjścia w życie zmian, o których mowa w art. 142 ust. 5 Pzp, to koniecznym jest, aby konsekwencje tych zmian znalazły odzwierciedlenie w treści stosunku prawnego łączącego Zamawiającego i Wykonawcę

w terminie, w którym te zmiany weszły w życie. Każdy inny termin wprowadzenia zmian w życie (a tym bardziej jego brak) jest niedopuszczalny.

Zamawiający - wbrew dyspozycji art. 142 ust. 5 ustawy Pzp - w ogóle nie określił w treści SIWZ ani w ogłoszeniu o zamówieniu postanowień o zasadach wprowadzania odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zaistnienia przesłanek wymienionych w art. 142 ust. 5 ustawy Pzp, uniemożliwiając tym samym Wykonawcy prawo do waloryzacji wynagrodzenia

Prosimy zatem o wprowadzenie poniższych zapisów zgodnych z PZP, do projektu umowy:

Waloryzacja wynagrodzenia

1. Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, tj. zmiany:
 - a. stawki podatku od towarów i usług,
 - b. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ. Zapis, o dodatnie którego Wykonawca wnosi znajduje się w par. 12 ust. 2 Projektu Umowy. Zamawiający modyfikuje go w następujący sposób:

„W sytuacji gdy Wykonawca wykaże, że zmiany przepisów o których mowa w art. 142 ust.5 uPzp mają bezpośredni wpływ na zmianę kosztów realizacji przez niego zamówienia, co powinno mieć miejsce przez złożenie Zamawiającemu wniosku wraz z wykazaniem i wyliczeniem zmiany kosztów realizacji zamówienia, strony podpiszą aneks, lub rozwiążą umowę według zasad określonych w punkcie 3.”

Pytanie 50

Czy Zamawiający potwierdza, że na spełnienie warunku udziału w postępowaniu opisanego w rozdziale 5 pkt 2 ppkt 3 SIWZ Wykonawca musi wykazać, że dysponuje kuchnią rezerwową/zastępczą posiadającą pozwolenie na produkcję posiłków tj. decyzję PIS oraz posiadać zgodę na wywóz posiłków na zewnątrz?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ (pkt 7.7.1.1. tiret nr 7, str. 7 SIWZ)

Pytanie 51

Czy Zamawiający wymaga aby Wykonawca, który polega na zasobach podmiotu trzeciego (dotyczy warunku udziału w postępowaniu w zakresie posiadanej kuchni rezerwowej/zastępczej) załączył do oferty oświadczenie podmiotu używającego potwierdzające, że podmiot ten ma zgodę na udostępnienie lokalu kuchni, którym dysponuje (dotyczy to przypadku, w którym podmiot używający nie jest właścicielem)?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający nie wymaga. Zamawiający wymaga jedynie przedstawienia zobowiązania wskazanego w punkcie 2 rozdz. 8 SIWZ (str. 9 SIWZ).

Pytanie 52

Zamawiający w rodz. 15 SIWZ opisał kryteria oceny ofert w sposób następujący:

A - cena oferty 60%

B - odległość od Zamawiającego 10%

C- doświadczenie 5%

D - Certyfikat ISO 22000 5%

Kryterium B - odległość od Zamawiającego - waga 10%

obliczane będzie w sposób następujący:

$$\text{CoB} = \frac{\text{najkrótsza odległość ze złożonych ofert}}{\text{odległość oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \times 10\%$$

Odległość będzie liczona w kilometrach po drogach publicznych, od miejsca (dokładnego adresu – podanego przez Wykonawcę w Załączniku nr 5 – Oświadczenie o posiadaniu kuchni) wytwarzania posiłków, do miejsca (dokładnego adresu) dostawy posiłków do siedziby Zamawiającego, zaokrąglając (z zastosowaniem reguł matematycznych) do liczby całkowitej. Odległość ta ustalona zostanie na podstawie Google Maps.

W przypadku gdy odległość, o której mowa powyżej, okaże się być większa niż 50 km, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona.

Wykonawca wnosi o modyfikację sposobu przyznawania punktów w kryterium B - odległość od Zamawiającego - waga 10% na:

odległość od kuchni Zamawiającego: do 10 km - 10 pkt

odległość od kuchni Zamawiającego od 10 km do 20 km - 5 pkt

odległość od kuchni Zamawiającego od 20 km do 30 km - 3 pkt

odległość od kuchni Zamawiającego od 30 km do 50 km - 1 pkt

Odległość będzie ustalona w kilometrach po drogach publicznych, od miejsca (dokładnego adresu – podanego przez Wykonawcę w Załączniku nr 5 – Oświadczenie o posiadaniu kuchni) wytwarzania posiłków, do miejsca (dokładnego adresu) dostawy posiłków do siedziby Zamawiającego. Odległość ta ustalona zostanie na podstawie Google Maps.

W przypadku gdy odległość, o której mowa powyżej, okaże się być większa niż 50 km, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona

Uzasadnienie:

Zgodnie z art 138o ust. 2 Pzp Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

Określając kryteria oceny ofert w postępowaniu Zamawiający powinien kierować się proporcjonalnością kryteriów do przedmiotu zamówienia oraz baczyć na to, aby kryteria nie miały charakteru dyskryminacyjnego dla tych Wykonawców, którzy są zdolni do należytego wykonania zamówienia. Kryteria oceny w postępowaniu powinien pozwolić na ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, czemu służy wyrażenie tego kryterium jako minimalnego poziomu zdolności. W przypadku dostarczenia posiłków odległość implikuje czas dostawy i wydaje się oczywiste, że im mniejsza odległość, tym czas dostawy krótszy. Jednak ponieważ zamówienie obejmuje również dowóz posiłków, to muszą być one

Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o.

ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa

centrala 22 25 59 800, sekretariat 22 25 59 801, faks 22 25 59 913

szpital@szpitalzelazna.pl www.szpitalzelazna.pl

KRS 000044579 REGON 012103423 NIP 527-01-04-746 kapitał zakładowy: 1 000 000,00 zł

zapakowane i przewożone w odpowiednich warunkach termicznych. Należy wziąć także pod uwagę także sytuacje takie jak: remont drogi (lub jej zamknięcie), który to doprowadzić mogą do znacznego wydłużenia czasu dostawy posiłków albo spowodować, że Wykonawca będzie zmuszony do przejazdu inną trasą, która jest znacznie dłuższa. Tak więc może się okazać, że czas dostawy u Wykonawcy który ma kuchnię położoną najbliżej siedziby Zamawiającego jest znacznie dłuższy niż wynika ze wskazań Google Maps.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pytanie 53

W związku z występowaniem u Zamawiającego diet specjalnych, proszę o zmianę godzin przesyłania stanów odpowiednio na: śniadanie do 5.30, obiad do 9.30, kolacja do godziny 14.00. Jest to również spowodowane całym procesem który jest czasochłonny, w skład którego wchodzi odebranie wiadomości o stanach, przekazania na kuchnię, przygotowanie (czasami skomplikowanej diety indywidualnej), spakowanie, załadowanie do auta, oraz dowiezienie do Zamawiającego.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Zamawiający informuje, iż termin składania i otwarcia ofert ulega zmianie.

Nowy termin składania ofert: **do 17.07.2018 r. do godz. 10:00.**

Nowy termin otwarcia ofert: **17.07.2018 r. godz. 10:30.**

Miejsce otwarcia ofert pozostaje bez zmian.

PREZES ZARZĄDU

Wojciech Puzyna dr n. med.

Centrum Medyczne „Żelazna” sp. z o.o.

ul. Żelazna 90, 01-004 Warszawa

centrala 22 25 59 800, sekretariat 22 25 59 801, faks 22 25 59 913

szpital@szpitalzelazna.pl www.szpitalzelazna.pl

KRS 0000445779 REGON 012103423 NIP 527-01-04-746 kapitał zakładowy: 1 000 000,00 zł