

## ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW

Dotyczy: postępowania pn. „Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów – sprawa nr 27/PN/2022/BK

Zamawiający, Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie działając na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) zwanej dalej Ustawą, informuje, iż wpłynęły pytania od Wykonawców, na które Zamawiający udziela następujących wyjaśnień i dokonuje zmian zapisów SWZ:

### Pytanie nr 1

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w rozdz. 2 pkt 8 SWZ doszło do omyłki pisarskiej-postępowania, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem 27/PN/2022/BK.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że jest to oczywista omyłka nie wymagająca modyfikacji treści SWZ. Oczywista omyłka pisarska** polega w szczególności na niezamierzonym przekręceniu, opuszczeniu wyrazu, błędzie logicznym, **pisarskim** lub mającym postać innej niedokładności przypadkowej.

### Pytanie nr 2

Wnosimy o dodanie do treści SWZ badania podstawy wykluczenia Wykonawcy określonej w art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) ustawy z dn. 11.09.2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.). Uzasadnienie: Z naszych dotychczasowych analiz wynika, że w postępowaniach, w których nie przewidziano ww. fakultatywnych podstaw wykluczenia oferty składają podmioty, którym w ostatnich trzech latach wypowiedziano umowy o zamówienia publiczne z przyczyn leżącej po stronie Wykonawcy. Przesłanki z art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP podobnie jak pozostałe przesłanki fakultatywne przewidziane w ww. postępowaniu pozwalają na dodatkowe badanie sytuacji podmiotowej wykonawcy. Postawa wykonawcy, stopień należytego bądź nienależytego wykonania umowy o zamówienie publiczne, czyli aspektu jakościowego i merytorycznego wywiązania się z realizacji obowiązku przyjętego w złożonej ofercie powinny być naczelną kwestią weryfikowaną przez Zamawiających dbających o udzielanie zamówień publicznych rzetelnym i wiarygodnym wykonawcom. Zamawiający będący szpitalem w szczególności powinien zwrócić uwagę na ryzyka związane z nienależytym wykonywaniem usług będących przedmiotem zamówienia. Brak w przedmiotowym postępowaniu fakultatywnych przesłanek wykluczenia wykonawców na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP spowoduje brak realnej możliwości weryfikacji przez Zamawiającego negatywnego doświadczenia Wykonawców.

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.**

### Pytanie nr 3

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D? Wykonawca poświadczając ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.**

### Pytanie nr 4

Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”.

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.**

#### **Pytanie nr 5**

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, zgodnie z rozdziałem 7 pkt 1 podpkt. d) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał certyfikat ISO 22 000 wystawiony przez jednostkę akredytowaną, potwierdzający wdrożenie systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points (w skrócie HACCP) w zakresie żywienia szpitalnego. Certyfikat ten ma potwierdzać zgodność z normami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ**

#### **Pytanie nr 6**

W SWZ w rozdziale 12 „Opis sposobu przygotowania ofert”, Zamawiający wskazuje, że do oferty zgodnie z pkt. 4 o treści: „ Zgodnie z art. 63 ust. 2 ustawy Pzp ofertę (t.j. formularz oferty stanowiący Załącznik nr1 do SWZ oraz oświadczenie JEDZ , o którym mowa w art. 125 ust. 1 i 2 ustawy Pzp Załącznik, nr 5 do SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawców zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.” Wskazać należy, iż oświadczenie JEDZ stanowi załącznik nr 4. Prosimy o poprawienie oczywistej omyłki pisarskiej.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że jest to oczywista omyłka nie wymagająca modyfikacji treści SWZ. Oczywista omyłka pisarska** polega w szczególności na niezamierzonym przekręceniu, opuszczeniu wyrazu, błędzie logicznym, **pisarskim** lub mającym postać innej niedokładności przypadkowej. **Oczywista omyłka pisarska** czyli tak jak ma to miejsce w niniejszym postępowaniu jest możliwa do stwierdzenia przez każdego bowiem jasno zostało określone jakiego dokumenty – JEDZ dotyczy forma składania dokumentów.

#### **Pytanie nr 7**

W Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ w tabeli dotyczącej przedstawienie propozycji cenowej Zamawiający oczekuje wpisania „Łączna wartość wsadu do kotła”. Prosimy o potwierdzenie, że w tej rubryce należy wyliczyć łączną wartość wsadu do kotła obliczoną na podstawie wartości brutto w ciągu 6,5 miesięcy, czy cenę jednostkową brutto wsadu do kotła.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje że wartość dotyczy wartości wkładu do kotła za 1 osobodzień co jednoznacznie wynika z treści SWZ (Rozdział XVI)**

#### **Pytanie nr 8**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.**

#### **Pytanie nr 9**

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia 5 dni przed realizacją danego jadłospisu?

**Odpowiedź: Dieta podstawowa, lekkostrawna, podstawowa dzieci, lekkostrawna geriatria, z ograniczoną ilością węglowodanów (cukrzycowa), płynna, przecierana, wrzodowa, wątrobowa, wysokobiałkowa, wegetariańska, wegańska (jak są pacjenci w Klinikach), bezmleczna, bezglutenowa, uboga purynowa (jak są pacjenci w Klinikach).**

#### **Pytanie nr 10**

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

**Tak. Zamawiający dopuszcza wysyłanie do akceptacji jadłospisy 14-dniowe.**

#### **Pytanie nr 11**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający będzie wносił poprawki do jadłospisu w sytuacji gdy nie będzie on zgodny z SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ?

**Odpowiedź: Tak zamawiający będzie wносił poprawki do jadłospisu w sytuacji gdy nie będzie on zgodny z SWZ oraz zalecenia IŻŻ.**

#### **Pytanie nr 12**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety wegetariańskiej ryb?

**Odpowiedź: Tak, chyba że w zamówieniu będzie zaznaczone inaczej, np. „wegetariańska bez ryb”.**

#### **Pytanie nr 13**

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

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zapisu, zgodnie z OPZ.**

#### **Pytanie nr 14**

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

**Odpowiedź: Tak, przy założeniu, że warzywa będą urozmaicone.**

#### **Pytanie nr 15**

Czy Zamawiający wymaga do dań półmięśnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

**Odpowiedź: Wymaga się dodatku warzyw w ilości 100g, z wyłączeniem takich dań jak: gołąbki, bigos, fasolka po bretońsku, gdzie dodatek warzywny nie jest wymagany.**

**Pytanie nr 16**

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

**Odpowiedź: Tak.**

**Pytanie nr 17**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga planowania do obiadu 100g surówki w postaci warzyw surowych lub gotowanych? Czy w przypadku obiadów jarskich Wykonawca zamiast warzyw może zaplanować dodatek owocu?

**Odpowiedź: W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się zamianę warzyw na owoc do posiłku obiadowego, jednakże w większości przypadków zalecane są warzywa.**

**Pytanie nr 18**

Zamawiający wymaga podanie do śniadania i kolacji dodatku warzywno-owocowego w ilości niemniejszej niż 100g. Czy ta gramatura tyczy się również sałaty? Zwyczajowo 1 liść sałaty waży 5g, w przypadku podania 100g, pacjent musiałby otrzymać 20 liści. Prosimy o dokładne określenie gramatury sałaty podawanej do śniadania i kolacji.

**Odpowiedź: Sałata zwyczajowo stanowi dodatek do śniadania bądź kolacji i jej gramatura oscyluje w granicach 10g, w związku z czym pozostałe 90g powinien stanowić inny dodatek warzywny bądź owocowy.**

Zamawiający informuje, że udzielone odpowiedzi są integralną częścią SWZ dla przedmiotowego postępowania i są wiążące dla wszystkich Wykonawców od dnia przekazania.

Sporządziła: Bogumiła Kalinowska