

L. dz. 3412/2022
Nr postępowania: ZP/09/2022

Wszyscy uczestnicy
postępowania

ODPOWIEDZI
na wnioski i zapytania do treści SWZ

W związku z wpływem do Zamawiającego wniosków Wykonawców dotyczących treści SWZ w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn. „Catering – przygotowanie oraz dostarczanie całodziennego wyżywienia pacjentów”, nr postępowania ZP/09/2022, zgodnie z treścią art. 135 ust 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), dalej „ustawy Pzp”, Zamawiający udziela następujących wyjaśnień i odpowiedzi:

Pytanie 1

Zamawiający w załączniku nr 5 do SWZ – Wzór umowy, § 4, pkt. 1 ppkt. a pisze: „ dostarczane posiłki będą zgodne z załączonymi do oferty przykładowymi jadłospisami wraz z uwzględnieniem ewentualnych korekt dokonanych przez dietetyka, przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i zaleceniami opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz zgodnie z “Systemem HACCP”. Prosimy o potwierdzenie iż w ww. punkcie zaszła omyłka pisarska i Zamawiający nie wymaga załączenia przez Wykonawcę do oferty „przykładowego jadłospisu”, natomiast wymaga załączenia oświadczenia stanowiącego załącznik nr 6 do SWZ potwierdzającego, że dostarczane posiłki będą zgodne z załączonymi przez Zamawiającego przykładowymi jadłospisami oraz będą spełniać deklarowaną zawartość kaloryczną i wagę składników.

Odpowiedź: Zamawiający zmienia zapisy zał. nr 5 do SWZ - Wzór umowy. Zmiany zostały naniesione kolorem czerwonym, załącznik nr 5 po zmianach został udostępniony w osobnym pliku.

Pytanie 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: Zamawiający podtrzymuje zapisy treści SWZ w zakresie podstaw wykluczenia Wykonawcy z postępowania określonych w art. 109 ust. 1 ustawy Pzp.

Pytanie 3

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż nie planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej, jednocześnie Zamawiający informuje, iż nie wyraża zgody na negocjację ceny.

Pytanie 4

Wykonawca zwraca się z prośbą, aby podstawą do sporządzania posiłków był jadłospis (zgodny z wymaganiami w Zał. Nr 9 do SWZ) składający się z dwóch różnych 14-dniowych jadłospisów, uwzględniający zmienną sezonowość produktów.

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ.

Pytanie 5

Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach 14 dniowych przekazywanych Zamawiającemu do akceptacji?

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ Rozdział IV ust. 2

Pytanie 6

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: Zgodnie z art. 284 ust. 1 ustawy Pzp Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Ponieważ w treści SWZ nie są zawarte informacje, o wyjaśnienie których zwraca się Wykonawca, Zamawiający uznaje zadane pytanie jako nie dotyczące treści SWZ i pozostawia je bez odpowiedzi..

Pytanie 7

Czy zupa mleczna do śniadania dla oddziału ZOL ma być planowana również dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż zgodnie z treścią Załącznika nr 9 do SWZ zupa mleczna do śniadania dla oddziału ZOL ma być planowana również dla diety cukrzycowej.

Pytanie 8

Czy Wykonawca dobrze rozumie że wszystkie planowane diety mają być 3 posiłkowe z wyjątkiem cukrzycy 4 posiłkowej (II kolacja)?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, iż zgodnie z treścią SWZ planowane diety mają być 3 posiłkowe za wyjątkiem diety cukrzycowej 4 posiłkowej (II kolacja).

Pytanie 9

Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. bigos, ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, planowana była dodatkowo porcja warzyw w formie surówki lub warzyw gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, iż wymaga do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. bigos, ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, planowana była dodatkowo porcja warzyw w formie surówki lub warzyw gotowanych.

Pytanie 10

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań takich jak kopytka, kluski śląskie w postaci półproduktów mrożonych?

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ Rozdział IV ust. 2 pkt 2.7 lit. i) „(...) Wyklucza się możliwość (...) stosowania półproduktów oraz dań gotowych.”.

Pytanie 11

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ Rozdział IV ust. 2 pkt 2.7 lit. i) „(...) Wyklucza się możliwość przygotowywania potraw z proszku, (...)”.

Pytanie 12

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wyroby wędliniarskie wysokiej jakości o których mowa?

Odpowiedź: Zamawiający doprecyzowuje zapis treści SWZ, załącznik nr 9, w zakresie jakości planowanych wędlin, tj. zawartości procentowej mięsa jaką powinny posiadać wymagane wyroby wędliniarskie. Zmiany zostały naniesione kolorem czerwonym, załącznik nr 9 po zmianach został udostępniony w osobnym pliku.

Pytanie 13

Czy Zamawiający zgodzi się na planowanie w jadłospisach innych produktów niż szynki i polędwice np. kiełbasy, parówki, pasztety?

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ załącznik nr 9

Pytanie 14

Czy Wykonawca dobrze rozumie że do każdego śniadania należy planować 250 ml kawy z mlekiem i 250 ml herbaty?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, iż zgodnie z treścią załącznika nr 9 do SWZ do każdego śniadania należy planować 250 ml kawy z mlekiem i 250 ml herbaty.

Pytanie 15

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisów dotyczących minimalnych ilości planowanego dodatku białkowego do obiadu. W tabeli „ Wykaz dodatków do diet” Zał nr 9 występuje np. gulasz z fileta z kurczaka w ilości 100g natomiast w Pkt 2.2 Zał. nr 9 dotyczącym minimalnych ilości na osobę Zamawiający pisze o 120g dodatku białkowego. Jaka powinna być minimalna ilość dodatku białkowego do obiadu ?

Odpowiedź: Zamawiający doprecyzowuje zapis treści SWZ w zakresie minimalnych ilości planowanego dodatku białkowego do obiadu . Zmiany zostały naniesione kolorem czerwonym, załącznik nr 9 po zmianach został udostępniony w osobnym pliku.

Pytanie 16

Czy Wykonawca dobrze rozumie że dieta lekkostrawna wyklucza podanie wieprzowiny w jakiegokolwiek postaci? Według nowych wartości odżywczych z 2017 roku opublikowanych przez IŻŻ w Warszawie zawartość tłuszczu w schabie wynosi 4,2g/100g a w szynce wieprzowej 4,7 g/100g.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż dopuszczalna jest chuda wieprzowina typu schab, polędwica-przygotowana zgodnie z wytycznymi w diecie lekkostrawnej.

Pytanie 17

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie wędlin z dodatkiem wieprzowiny w diecie łatwostrawnej ?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż dopuszczalna jest wędlina ze schabu, polędwicy z niską zawartością tłuszczu, głównie parzona lub gotowana, nie dopuszcza się intensywnie wędzonej.

Pytanie 18

Czy Zamawiający wymaga panowania ciepłych kolacji ?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga.

Pytanie 19

Czy Zamawiający dopuszcza w diecie łatwostrawnej dodatki warzywne i owocowe w postaci surowej np. sałata, pomidor, drobno strata surówka z marchewki, jabłko, brzoskwinia ?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga: sałatę, pomidor parzony bez skórki, drobno strata surówka z marchewki, brzoskwinia, nie dopuszcza się surowego jabłka.

Pytanie 20

Czy zamawiający dopuszcza jako dodatek warzywny do śniadania i kolacji w diecie łatwostrawnej sok pomidorowy 100 ml jako zamiennik pomidora w całości?

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ załącznik nr 9.

Pytanie 21

Czy Wykonawca dopuszcza stosowania miękkich margaryn kubkowych celem ograniczenia podaży cholesterolu i profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ załącznik nr 9.