

Kołobrzeg, dnia. 21.02.2011 r.

DO WSZYSTKICH OFERENTÓW

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Świadczenie usług w zakresie przygotowania i podawania posiłków dla pacjentów i gości Szpitala Uzdrawiskowego „Willa Fortuna” samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej w oparciu o dzierżawione pomieszczenia kuchenne szpitala.” Numer sprawy 1/ZP-01/2011

Na podstawie art. 38 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2010r. nr 113 poz. 759 ze zm.) zwracam się do Państwa z prośbą o wyjaśnienie zapisów zawartych w treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (dalej „SIWZ”):

1. Dot. pkt 5.1.1 SIWZ

Prosimy o sprostowanie omyłki w terminie dotyczącym wykazu wykonanych usług. Zamawiający w treści warunku wskazał, że „Za spełnienie warunku posiadania niezbędnego doświadczenia Zamawiający uzna wykonanie w okresie ostatnich 5 lat...”.

W tym miejscu wskazać należy, iż zgodnie z § 1 ust. 1 pkt 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817) zamawiający może żądać wykazu wykonanych usług **wyłącznie z okresu 3 lat przed upływem terminu składania ofert**. Okres 5-letni zastrzeżony jest dla wykazów robót budowlanych. Ponieważ przedmiotem niniejszego zamówienia nie są roboty budowlane, wnosimy o sprostowanie omyłki.

Ad.1 Zamawiający prostuje omyłkę: zapis ma brzmienie „w okresie 3 lat”

2. Dot. pkt. 6.1.7 SIWZ

Prosimy o wyszczególnienie jakie dokumenty ma zawierać dokumentacja aktualnej księgi jakości procedur instrukcji formularzy HACCP ?

Ad.2 Zamawiający nie wymaga innych i dodatkowych zapisów. Zapisy i zasady Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej – GMP oraz System HACCP określa m. in.

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr. 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego. Ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego.
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr. 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

W świetle tego ostatniego rozporządzenia wszyscy operatorzy żywności od dnia 1 stycznia 2006 r. mają obowiązek posiadać wdrożony i funkcjonujący system HACCP.

3. Dot. pkt. 3.14.8 SIWZ

Czy podana stawka za ogrzewanie jest stała w każdym miesiącu czy zmienia się w zależności od zużycia ciepła? Jeżeli jest to stawka zmienna to prosimy o podanie kosztów ogrzewania za cały rok 2010.

Ad.3 Stawka jest zmienna, w zależności od zużycia ciepła. Zamawiający podał średnią miesięczną stawkę z 2010 r. , którą należy pomnożyć przez 12 miesięcy. Suma tych działań poda całe zużycie w 2010 r.

4. Dot. pkt 5.1.1 SIWZ

Czy wartość 1.500.000,00 zł dotyczy każdej z referencyjnych usług z osobna czy też Zamawiający wymaga aby suma wszystkich wykonanych usług żywienia wynosiła 1.500.000,00 zł? Tzn, czy potwierdzeniem postawionego warunku będzie wykazanie się przez wykonawcę realizacją 15 usług, każda po 100.000,00 zł ?

Ad. 4 Wartość 1.500 000,00 dotyczy każdej z referencyjnych usług z osobna. Spełnieniem postawionego warunku w świetle przepisów Pzp. nie będzie wykazanie się przez Wykonawcę realizacją 15 usług, każda po 100 000,00 zł.

5. Dot. pkt 13.1.4 SIWZ - opis kryterium „ ocena wartości jadłospisów”

W związku z tym, że Zamawiający nie określił jakie znaczenie w ocenie ofert będą miały poszczególne grupy jadłospisów, prosimy o potwierdzenie, że jadłospisy dla pacjentów z Narodowego Funduszu Zdrowia będą miały takie samo znaczenie jak jadłospisy dla gości komercyjnych. Jeżeli natomiast Zamawiający zamierza różną wagę przykładać do poszczególnych grup jadłospisów to prosimy o sprecyzowanie jakie wagi procentowe będą miały grupy jadłospisów w ocenie ofert.

Ad. 5 Jadłospisy dla pacjentów z Narodowego Funduszu Zdrowia będą miały takie samo znaczenie jak jadłospisy dla gości komercyjnych. Oceniane będą razem.

6. Dot. pkt 13.1.4 SIWZ - opis kryterium „ ocena wartości jadłospisów”

W związku z faktem, że Zamawiający nie określił jakie znaczenie będą miały wymienione przez Zamawiającego cechy jadłospisów, takie jak: wymagane produkty, wartość gramowa, kaloryczność, urozmaicenie, prosimy o potwierdzenie, że każde z wymienionych podkryteriów będzie miało taką samą wagę w ocenie jadłospisów. Jeżeli jest inaczej, Zamawiający winien wskazać jaką wagę w ocenie jadłospisów będą miały ich poszczególne cechy: wymagane produkty, wartość gramowa, kaloryczność, urozmaicenie.

Ad.6 Każde z wymienionych podkryteriów będzie miało taką samą wagę w ocenie jadłospisów.

7. Dot. pkt 13.1.4 SIWZ - opis kryterium „ ocena wartości jadłospisów”

Jakie cechy powinny mieć jadłospisy aby wykonawca otrzymał za ich ocenę 30 punktów?

Ad.7 Zamawiający w SIWZ podał wymagane **minimalne** normy gramowe i **wymagane produkty**. Zamawiający najlepiej oceni te jadłospisy, które w podanych podkryteriach będą najlepsze.

8. Dot. pkt 3.5 i 3.6 SIWZ

Czy podane wymagania dotyczące jadłospisów są jedynie zaleceniami Zamawiającego czy też bezwzględnym wymogiem obowiązującym przy przygotowywaniu jadłospisów składających się na treść oferty?

Ad.8 Podane wymagania są minimum bezwzględnym wymogiem.

9. Dot. pkt 3.10 SIWZ

Prosimy o wyjaśnienie, co należy rozumieć pod pojęciem: „Ilość personelu korzystającego z posiłków pracowniczych wynosi do 10 osób w skali miesiąca.”. Czy oznacza to konieczność przygotowania po 3 posiłki dziennie dla 10 pracowników każdego dnia miesiąca? Tj. razem ok. 300 śniadań, 300 obiadów, 300 kolacji miesięcznie?

Ad.9 Pracownicy wykupują tylko obiady. Jest to liczba ok. 10 osób, czyli ok. 10 obiadów dziennie.

10. Dot. pkt 3.11 SIWZ

Jak należy rozumieć zapis „ilości i rodzaje diet będzie przekazywał pracownikowi Wykonawcy do dnia następnego do godz. 9:00”? Czy oznacza to, że Zamawiający zamierza podawać ilość i rodzaje diet na dany dzień już po wydaniu śniadania? W naszej ocenie nie jest możliwe uwzględnienie tych danych przy śniadaniu, które już zostało wydane. Prosimy o wyjaśnienie bądź sprostowanie tego zapisu.

Ad. 10 Zamawiający zamierza podawać ilość i rodzaje diet do dnia następnego do godz. 9:00, gdzie logiczne jest, że dieta obowiązywać będzie od następnego posiłku.

11. Dot. § 2 ust. 8 projektu umowy dzierżawy

Prosimy o podanie kosztów netto wszystkich przeglądów wg stawek za rok 2010. Z jaką częstotliwością odbywają się poszczególne przeglądy?

Ad. 11 Zamawiający nie jest w stanie określić kosztów wszystkich przeglądów w roku 2010, ponieważ w obowiązującej umowie (na Państwa wniosek przesłana do wiadomości) wszystkie obowiązujące przeglądy były w gestii Wykonawcy. I to Wykonawca zna koszty. Rodzaj i częstotliwość poszczególnych obowiązujących przeglądów rocznych i pięcioletnich określa ustawa. Są to przeglądy kominiarski, gazowe, wentylacyjne, ppożarowe, kontrola pomiarów ochrony przeciwporażeniowej, skuteczności zerowania, kontrola stanu technicznego budynków.

12. Dot. Załącznika nr 1a do projektu umowy dzierżawy

Czy wszystkie wymienione urządzenia będą sprawne w momencie przekazania ich do użytkownika wykonawcy zamówienia? Jeżeli nie to prosimy o podanie informacji, które urządzenia będą wymagały napraw i jakie będą to naprawy?

Ad. 12 Wszystkie wymienione w załączniku urządzenia będą sprawne.

13. Dot. pkt. 13.4.5 SIWZ

Prosimy o przekazanie treści zaleceń Sanepidu dotyczących dzierżawionych pomieszczeń. Czy jakiegokolwiek z tych zaleceń zostały zrealizowane przez obecnego wykonawcę? Jeżeli tak to które?

Ad.13 Zalecenia Sanepidu „ Pomalowanie ścian w korytarzu przy magazynach, ścian przy windzie wewnętrznej, pomalowanie i odnowienie wewnątrz windy, pomalowanie regału na garnki.

14. Czy poza opisanymi w treści SIWZ usługami żywienia pacjentów i pracowników Zamawiającego na terenie Szpitala realizowane są jakiegokolwiek inne przedsięwzięcia, w czasie których konieczne jest zapewnienie wyżywienia? Jeżeli tak to prosimy o podanie wartości tych dodatkowych usług żywieniowych za 2010 rok.

Ad. 14 Dodatkowa usługa to: kolacja wigilijna dla pracowników w cenie ok. 5000,00 zł

15. Dot. Załącznika nr 7 do SIWZ „Wykaz osób”

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający oczekuje podania w wykazie jedynie danych dotyczących jednego dietetyka.

Ad. 15 Tak

16. Dot. pkt 3.10 SIWZ

Czy „posiłki pracownicze” są to takie same posiłki jak dla pacjentów z NFZ? Jeżeli nie to jakie cechy winny spełniać posiłki pracownicze?

Ad. 16 Posiłki pracownicze są to takie same jak dla pacjentów z NFZ.

17. Dot. pkt. 3.9 SIWZ

Czy przez „wymienniki” należy rozumieć wymienniki węglowodanowe (WW) ?

Ad.17 Tak

18. Dot. Załącznika nr 1a do projektu umowy dzierżawy

W pozycji nr 41 wykazu urządzeń i sprzętów Zamawiający pisze, że zamierza wydzierżawić wykonawcy 60 szt. krzeseł. Z kolei w pkt. 3.14.2 SIWZ napisane jest, że krzesła nie będą przedmiotem dzierżawy. Prosimy o ujednolicenie stanowiska w kwestii dzierżawy krzeseł.

Ad.18 Zamawiający w pkt. 3.14.2 wykreśla „ krzesła” Są one Zamawiającego i przeznaczone do wydzierżawienia(pozycja nr 41 wykazu urządzeń i sprzętów)

19. Dot. pkt. 3.14.2 SIWZ

Jaka część stołów jest własnością obecnego wykonawcy a jaką część będzie musiał dokupić przyszły wykonawca zamówienia?

Ad. 19 Wykonawca musi dokupić 8 stołów.

20. Dot. pkt. 6.3.1 SIWZ

Wnosimy o wykreślenie określenia „i zgodnie z zasadami żywienia”. Postawienie dodatkowych wymagań w zakresie treści referencji stoi w rażącej sprzeczności z postanowieniami § 1 ust. 1 pkt 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817), zgodnie z którym jedyną funkcją referencji jest potwierdzenie należytego wykonania usługi. Poza tym nie sposób wyobrazić sobie możliwości należytego wykonania usługi żywienia bez zachowania zasad żywienia. Jeżeli zamawiający potwierdza należyte wykonanie usługi to tym samym potwierdza również wykonanie jej zgodnie z zasadami żywienia.

Ad. 20 Wykonawca wykreśla zapis „ zgodnie z zasadami żywienia” aczkolwiek zapisem tym nie narusza w żaden sposób postanowienia § 1 ust. 1 pkt 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817), ponieważ jak sam Wykonawca zauważa zapis ten jest **równoznaczny** z zapisem „ zgodnie z zasadami żywienia”, więc gdzie tu rażąca sprzeczność?

21. Dot. pkt 4.1 SIWZ – termin realizacji zamówienia

Proponujemy zmianę zapisu dotyczącego terminu realizacji zamówienia na: „36 miesięcy”. Użycie konkretnego terminu rozpoczęcia realizacji zamówienia może spowodować, że zawarcie umowy stanie się nie możliwe, ze względu na upływ terminu rozpoczęcia świadczenia usługi. Okoliczność ta jest szczególnie realna biorąc pod uwagę termin składania ofert oraz terminy narzucone art. 94 ustawy prawo zamówień publicznych. Prosimy o uwzględnienie zmian również w projektach umów.

Ad. 21 Zamawiający nie zmieni zapisu dotyczącego terminu realizacji zamówienia. Terminy zastosowane w zamówieniu są zgodne z art. 43 i 94 Pzp. Zamawiający po otwarciu ofert bez zbędnej zwłoki wykona czynności zmierzające do wyboru najkorzystniejszej oferty i zgodnie z obecnym systemem prawnym, na podstawie art. 94 ust 1, 1a i art. 85 Pzp zawrze umowę z Wykonawcą.

22. W jakim terminie wymagać będzie Zamawiający uruchomienia świadczenia usługi od momentu zawarcia umowy? Biorąc pod uwagę specyfikę zamówienia, konieczność zakupu dodatkowego wyposażenia oraz rekrutacji pracowników proponujemy minimalny termin 3-tygodni pomiędzy zawarciem umowy a uruchomieniem usługi. Prosimy o dopisanie odpowiednich postanowień do SIWZ.

Ad. 22 Termin świadczenia usługi zawarty jest w SIWZ.

23. Czy w związku z zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego i dzierżawy kuchni przyszedł wykonawca zamówienia będzie zobowiązany do przejęcia jakichkolwiek pracowników Zamawiającego bądź obecnego wykonawcy? Jeżeli tak to wnosimy o podanie wszystkich kosztów związanych z przejęciem tych pracowników.

Ad. 23 Zamawiający nie zobowiązuje do przyjęcia pracowników, ponieważ takich nie posiada.

24. Dot. § 2 ust. 2 projektu umowy dzierżawy

Wnosimy o dopuszczenie do dopuszczenie świadczenia usług dla podmiotów zewnętrznych w oparciu o dzierżawioną kuchnię. W naszej ocenie możliwości produkcyjne kuchni nie są w pełni wykorzystywane, w związku z czym istnieje możliwość świadczenia usług cateringowych. Realizacja tychże usług nie wpłynie negatywnie na jakość usług świadczonych dla Zamawiającego. Zamawiający nie poniesie z tego tytułu żadnych strat, wszystkie media są bowiem opomiarowane a koszty napraw urządzeń należą do Dzierżawcy. Zwiększenie produkcji spowoduje rozłożenie kosztów na większą liczbę odbiorców, możliwe będzie również uzyskanie bardziej atrakcyjnych cen u dostawców półproduktów. To wszystko wpłynie na możliwość obniżenia cen ofert składanych w przedmiotowym postępowaniu. Racjonalne gospodarowanie środkami publicznymi winno być nadrzędnym celem przy ustalaniu zapisów umowy dzierżawy.

Ad. 24 Zamawiający **nie dopuszcza** do świadczenia usług dla podmiotów zewnętrznych w oparciu o dzierżawioną kuchnię.

25. Dot. pkt 3.5 SIWZ - Niektóre wymagane produkty i minimalne wymagane wartości gramowe dla wyżywienia gości komercyjnych pozycja 4 tabeli oraz analogicznie w tabeli dla pacjentów z NFZ.

Czy wykonawca winien każdego dnia dostarczyć do śniadania kilka rodzajów warzyw, czy wystarczającym będzie jeśli np. jednego dnia do śniadania będzie tylko ogórek a drugiego dnia tylko pomidor?

Ad. 25 Wymagania Zamawiającego to **minimalnie** jedno warzywo do śniadania dla pacjentów NFZ i gości komercyjnych.

26. Dot. pkt 3.5 - niektóre wymagane produkty i minimalne wymagane wartości gramowe dla wyżywienia gości komercyjnych, pozycja 17

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany jednej surówki na gotowaną jarzynkę?

Ad. 26 Tak

27. Dot. punktu 3.6.5 - „Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek **wszystkich** potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami”. Jako, że aktualne przepisy nie wymagają od przechowywania wszystkich próbek wnosimy o zobowiązanie wykonawcy do przechowywania próbek tylko z:

- a. zupy
- b. posiłki mięsne
- c. sałatki i surówki własnej produkcji
- d. desery własnej produkcji, które są zrobione w oparciu o kremy i bitą śmietanę
- e. dania jarskie
- f. produkty mączne własnej produkcji
- g. garmaż zimny - galarety, pasztety itp.

Ad. 27 Zamawiający zapis ten rozumie w następujący sposób: **próbek wszystkich potraw, które przewidziane są z aktualnie obowiązującymi przepisami.**

28. Dot. pkt 3.8 „w trakcie wykonywania umowy Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać 10-dniowy jadłospis wraz z gramaturą, kalorycznością, ilością węglowodanów, najpóźniej na 3 dni przed terminem jego obowiązywania wg określonych norm przez dietetyka i przekazać Zamawiającemu" - co rozumie Zamawiający pod hasłem „określonych norm"? Prosimy o podanie literatury na podstawie, której Zamawiający będzie sprawdzał czy kaloryczność i zawartość węglowodanów jest zgodna z „określonymi normami"

Ad. 28 Przez „Normy żywienia” - rozumiemy ilość energii oraz niezbędnych składników odżywczych, wyrażone w przeliczeniu na jedną osobę i jeden dzień. Normy żywienia zostały określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

29. Czy jadłospisy zimowe i wiosenne powinny uwzględniać święta Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy?

Ad. 29 **Nie**, ponieważ Zamawiający na dni w okresach świątecznych zaproponuje wyższą kwotę surowca dla pacjentów NFZ i gości komercyjnych (kwota do uzgodnienia z Wykonawcą)

30. Dot. pkt. 3.9

Czy wykonawca dobrze rozumie wymogi zamawiającego, że do oferty należy złożyć następujące jadłospisy na 10 kolejnych dni odrębnie dla gości komercyjnych i pacjentów z NFZ oraz dodatkowo z podziałem na wskazane diety, razem 60 **jednodniowych** jadłospisów?

Ad.30 Tak, Wykonawca dobrze rozumie ten zapis, aczkolwiek Zamawiający nie wymaga, aby było to 10 dni **kolejnych- czyli następujących po sobie.**

Kierownik Zamawiającego
Monika Czajkowska