

Szpital Uzdrowski „Willa Fortuna” - s.p.z.o.o.
ul. Rafińskiego 3,
78-100 Kołobrzeg
e-mail: bpalacz@willafortuna.pl

Numer postępowania : WF/7 – 12 - 2020

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCY

dotyczy: przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usługi żywienia gości w Szpitalu Uzdrowskim "Willa Fortuna"- sp. z. o. o. w Kołobrzegu wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych"

1. Prosimy o informacje, czy dołączone do oferty jadłospisy mają zawierać gramaturę produktów ?

Odp. Tak

2. Dotyczy wyżywienia pacjentów z NFZ dieta ogólna - rozdział III zał. nr 7 do SIWZ:

- a) pkt 16 - "ziemniaki/ kasza/makarony itp. - każdego dnia 200g do obiadu"

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do obiadu ma planować albo ziemniaki albo kaszę albo makarony, itp.?

Odp. Tak

- A) Czy w przypadku planowania na obiad dań bezmięsnych lub półmięsnych typu pierogi z mięsem, placki ziemniaczane, naleśniki, makaron z warzywami, risotto itp. Wykonawca ma planować dodatkowo ziemniaki, kaszę, makaron itp. ?

- B) Odp. **Zamawiający w SIWZ dopuszcza w okresie 14 dni- na obiad: 2 razy danie półmięsne, lub bezmięsne i tylko w przypadku podania dania bezmięsnego , Wykonawca może nie podać „ziemniaki lub kasza, makarony”**

Zamawiający nie dopuszcza podawania na obiad, jako drugie danie: samych placków ziemniaczanych, naleśników. Dania takie można podać jako ciepłe na kolację.

- b) pkt 18 - "herbata z cytryną, woda z cytryną (plastry cytryny)/woda z sokiem - każdego dnia 250g do śniadań i kolacji"

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do śniadań i kolacji jako napój ma planować albo herbatę z cytryną albo wodę z cytryną albo wodę z sokiem ?

Odp. Wykonawca do śniadania i do kolacji musi podać herbatę z cytryną i wodę z sokiem i wodę z cytryną.

- c) pkt 19 - "ciasto w każdą sobotę i niedzielę - 70g"

Gdzie Wykonawca ma zawrzeć w/w ciasto w jadłospisie - czy w obiedzie ?

Odp. Ciasto należy podać do obiadu.

- d) pkt 21 - "ciepłe śniadanie - siedem razy - minimum" oraz pkt 22 - "ciepłe kolacje - siedem razy - minimum"

Czy jeśli Wykonawca zaplanuje ciepłe śniadanie lub kolację np. naleśniki z serem i owocami to ma do tego podawać także pieczywo z masłem, mleko, płatki i inne dodatki typu (sery, pasty, wędliny itp.) wymagane "każdego dnia" ?

Odp. Tak , musi dodać „wymagane każdego dnia”.

- e) pkt 23 - "do śniadania i kolacji należy podawać danie wieloskładnikowe np. sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem, z tuńczykiem itp., tymbaliki drobiowe, danie z ryb.

przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców"

Prosimy o informację, kiedy mają być podawane do śniadań i kolacji w/w dania wieloskładnikowe: czy do każdej kolacji i śniadania, które nie jest ciepłą kolacją/śniadaniem czy też do każdej kolacji śniadania nawet w przypadku dania na ciepło typu naleśniki z serem i owocami itp.

Odp. Zamawiający wymaga dla gości NFZ: do śniadań i kolacji należy podawać dania wieloskładnikowe np. sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem, z tuńczykiem itp., tym baliki drobiowe, danie z ryb. przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców”

w dni bez ciepłych śniadań i kolacji.

Dla gości komercyjnych: do śniadań i kolacji należy podawać dania wieloskładnikowe np. salatkę typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem, z tuńczykiem itp., tym baliki drobiowe, danie z ryb. przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców”

każdego dnia, nawet w dniach z ciepłym śniadaniem i ciepłą kolacją.

3. Wykonawca ma dołączyć do oferty jadłospisy dla gości komercyjnych z okresu lipiec i sierpień - (forma "szwedzkiego stołu" dla śniadań i kolacji).

W związku z tym, iż goście Ci będą mieli do wyboru szereg produktów na śniadania i kolacje Wykonawca ma zawrzeć w jadłospisie do oferty wszystkie produkty jakie danego dnia będzie mógł wybrać gość komercyjny na śniadania i kolacje ?

Przykładowo:

Dzień 1 - śniadanie: mleko, jogurt, płatki i musli, jabłko (owoc), ser żółty, ser topiony, pomidor (warzywo), ogórek (warzywo), dżem, miód, musztarda, keczup, szynka drobiowa, polędwica wieprzowa (wędliny krojone), pieczywo mieszane, bułka, masło, kawa i mleko i herbata z cytryną (plaster), jajecznica (ciepłe śniadanie), sałatka jarzynowa z kurczakiem (danie wieloskładnikowe).

Jeśli nie, prosimy o sprecyzowanie w jaki sposób Wykonawca ma przygotować do oferty jadłospis dla gości komercyjnych w zakresie śniadań i kolacji ?

Odp. Tak. Wykonawca ma zawrzeć w jadłospisie wszystkie produkty.

3. Dotyczy wyżywienia gości komercyjnych - rozdział II zał. nr 7 do SIWZ:

a) pkt 21 - "ziemniaki/kasza/makarony/ryż itp. - każdego dnia 200g do obiadu"

A) Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do obiadu ma planować albo ziemniaki albo kaszę albo makarony albo ryż, itp.?

Odp. Tak

B) Czy w przypadku planowania na obiad dań bezmięsnych lub półmięsnych typu pierogi z mięsem, placki ziemniaczane, naleśniki, makaron z warzywami, risotto itp. Wykonawca ma planować dodatkowo ziemniaki, kaszę, makaron itp. ?

Odp. Zamawiający w SIWZ dopuszcza w okresie 14 dni- na obiad: 2 razy danie półmięsne, lub bezmięsne i tylko w przypadku podania dania bezmięsnego, Wykonawca może nie podać „ziemniaki lub kasza, makarony”.

Zamawiający nie dopuszcza podawania na obiad, jako drugie danie: samych placków ziemniaczanych, naleśników. Dania takie można podać jako ciepłe na kolację.

b) pkt 23 - "woda z cytryną/woda z sokiem - każdego dnia do obiadu"

4. Czy Wykonawca ma planować w jadłospisie do obiadu jeden z w/w napojów ?

Odp. Wykonawca do śniadania i do kolacji musi podać herbatę z cytryną i wodę z sokiem i wodę z cytryną.

5. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę.

6. Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie obecnej stawki jaką płaci Zamawiający za wykonanie przedmiotowej usługi w zakresie pacjenta komercyjnego oraz z Funduszu Zdrowia netto

Odp. Komercja- 27,56 zł, goście z NFZ- 22,82 zł.

7. Czy są jakiegokolwiek nakazy w stosunku do przedmiotu dzierżawy, jeżeli są obecnie wydane przez Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy, Służby Przeciwpowodziowe lub inne organy kontroli?

Odp. Brak nakazów.

8. Czy w stosunku do pomieszczeń stanowiących przedmiot dzierżawy Zamawiający posiada decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego, np. Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Pracy, Urzędu Dozoru Technicznego itp.?

Jeżeli tak to prosimy o przedstawienie kopii protokołów z ostatnich kontroli dotyczących przedmiotu dzierżawy.?

Odp. Brak nakazów.

9. W jakim stanie jest instalacja wodno-kanalizacyjna, elektryczna oraz centralnego ogrzewania w pomieszczeniach kuchni, gazowa, wentylacyjna, parowa, teletechniczna?

Odp. Na chwilę obecną prawidłowa.

10. Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.,?

Odp. Tak

11. Czy pomieszczenia te wymagają przeprowadzenia remontu kapitalnego?

Odp. Kapitalnego nie.

12. Czy w przekazanych pomieszczeniach do dzierżawy kuchni jest sprawna wentylacja?

Odp. Tak

13. Czy w przekazanych pomieszczeniach jest sprawna kanalizacja?

Odp. Tak

14. Jaki jest stan techniczny na okładzinach ściennych i posadzkach?

Odp. Dobry

15. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorze umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen konsumpcyjnych według obwieszczenia Prezesa GUS ogłoszonego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalona na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym”. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego.

Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowany zapis.

16. 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?

Odp. Zamawiający nie odstąpi od kary za spóźnienia.

17. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odp. Zamawiający nie odstąpi od nałożenia kary.

18. Ilu pracowników realizuje usługę ?

Odp. Usługę realizuje 10 osób

19. Czy są jakiegokolwiek minimalne wymagania w zakresie zatrudnionych pracowników ?

Odp. Konieczne wymagania odnośnie pracowników dot. zatrudnienia dietetyka (zapisy w SIWZ)

20. Zamawiający w Rozdziale 18 OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT wprowadził jako jedyne kryterium oceny ofert cenę. Zgodnie z art. 91 ust. 2 kryteriami oceny ofert są cena albo cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówień. Natomiast zgodnie z art. 91 ust 2a Pzp zamawiający, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1 i 2, oraz ich związki kryterium ceny mogą zastosować jako jedyne kryterium oceny ofert lub kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia oraz wykażą w załączniku do protokołu w jaki sposób zostały uwzględnione w opisie przedmiotu zamówienia koszty cyklu życia, z wyjątkiem art. 72 ust. 2 i art. 80 ust. 3. Do Zamawiającego, który jest samodzielnym zakładem opieki zdrowotnej, a tym samym jednostką sektora finansów publicznych, o której mowa w art. 9 pkt 10 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 roku o finansach publicznych (Dz.U.2017.2077 t.j. z 2017.11.10) ma zastosowanie art. 91 ust. 2a Pzp. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia nie określił standardów jakościowych odnoszących się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Obowiązany był zatem do wprowadzenia obok ceny innego kryterium oceny ofert, odnoszącego się do przedmiotu zamówienia o wadze, co najmniej 40%.

Wobec powyższego wnoszę o wprowadzenie poza cenowego kryterium oceny ofert, tj wprowadzenie poniższych zapisów do kryteriów oceny :

Doświadczenie Wykonawcy – waga kryterium 40 pkt (40%).

„Wykazu usług” (załącznik nr 5a do specyfikacji) oraz dowodów potwierdzających, że usługi wskazane w wykazie zostały wykonane lub są wykonywane należycie (spełniające warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt VII.2).

UWAGA: pod uwagę będą brane usługi wykonane/wykonywane wyłącznie przez Wykonawcę (z wyłączeniem polegania na zasobach innych podmiotów).

Liczba punktów:

- 0 - 2 usługi (spełniające warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt VII.2 specyfikacji) wskazane w wykazie i wykonane przez Wykonawcę – 0 pkt;
- do 5 usług (spełniające warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt VII.2 specyfikacji) wskazane w wykazie i wykonane przez Wykonawcę – 20 pkt;
- do 10 usług lub więcej (spełniające warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt VII.2 specyfikacji) wskazane w wykazie i wykonane przez Wykonawcę – 40 pkt;

Odp. Zamawiający nie przewiduje zmiany kryteriów, którymi będzie kierował się przy wyborze oferty, ponieważ kryterium ceny wynosi tylko 60% i nie jest jedynym kryterium .

Z poważaniem,