

Nr postępowania: ZP.272.17.2019

Wykonawcy w postępowaniu

Odpowiedzi na pytania

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na Wykonanie i dostawę posiłków dla potrzeb Szpitala Powiatowego w Pruszkowie

Zamawiający, poniżej przedstawia odpowiedzi na postawione pytania

1. W rozdziale VIII pkt. 3 Zamawiający umieścił zapis „Oferta powinna być napisana w języku polskim, trwale i czytelnie, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. **Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej**”, natomiast w rozdziale IX w pkt 1 oraz 2 **wskazuje na składanie oferty za pośrednictwem poczty elektronicznej**. Ponadto w rozdziale IV pkt. 3 określone jest złożenie pełnomocnictwa w oryginale, co nie jest możliwe w przypadku składania oferty drogą e-mailową w formie skanu. Ze względu na możliwość zapoznania się z treściami ofert przed terminem składania, co może stanowić czyn nieuczciwej konkurencji prosimy o zmianę zapisów. Zaznaczamy również, iż postępowanie powinno być przeprowadzone zgodnie z zasadą równego traktowania wykonawców, zapewnienia uczciwej konkurencji oraz bezstronności. Ustanawianie złożenia ofert w obecnej formie narusza wszystkie te elementy. Wnosimy o ustanowienie terminu składania ofert w formie papierowej w wyznaczonym terminie oraz jawne otwarcie ofert złożonych w postępowaniu. Obecne ogłoszenie nie zawiera terminu otwarcia ofert.

Zamawiający usuwa pkt. VIII.3 Ogłoszenia o zamówieniu, oraz dokonuje zmiany treści pkt. IV.3 Ogłoszenia o zamówieniu w ten sposób, że nadaje mu następującą nową treść: „Pełnomocnictwo do dokonywania czynności, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, powinno mieć postać dokumentu stwierdzającego ustanowienie pełnomocnika, podpisanego przez uprawnionych do ich reprezentacji przedstawicieli wszystkich pozostałych wykonawców. W zakresie formy, pełnomocnictwo musi odpowiadać warunkom określonym w przepisach Kodeksu Cywilnego”

2. Zamawiający w Rozdziale XI ogłoszenia 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 pozacenowego kryterium oceny ofert, tj wprowadzenie poniższych zapisów do kryteriów oceny :

Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty

1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria, przypisując im odpowiednio wagi procentowe:

- 1) cena („C”) - 60%;
2) doświadczenie Wykonawcy („D”) - 40%).

2. Sposób obliczania wartości punktowej w kryterium:

W kryterium „cena oferty brutto” ocena ofert, niepodlegających odrzuceniu, zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_{\text{of}}) \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C_{\min} - najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł)

C_{of} - cena brutto określona w ocenianej ofercie (zł)

Oferta z najniższą ceną otrzyma 60 punktów.

W kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” ocena ofert, niepodlegających odrzuceniu, zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$D = (D_{of} / D_{max}) * 40 \text{ pkt}$$

gdzie:

D_{of} - ilość usług zaoferowanych przez Wykonawcę i spełniających opisane kryteria

D_{max} - największa zaoferowana wśród Wykonawców ilość usług spełniających opisane kryteria

- punkty zostaną przyznane za przedstawienie każdej usługi powyżej dwóch wymaganych na potwierdzenie spełnienia warunku udziału tj. usługi kompleksowego, całodobowego żywienia pacjentów w zakładach opieki zdrowotnej o liczbie łóżek większej niż 300, o wartości każdej z nich nie mniejszej niż 500 000,00 zł brutto, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem jej wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotu, na rzecz którego usługa została wykonana, wraz z załączeniem dowodu potwierdzającego że usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie, przy czym dowodem, o którym mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługa była wykonywana, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych jest wykonywana, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert .

Ofercie z największą wykazaną ilością dodatkowych usług, przyznana zostanie maksymalna ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przyznana proporcjonalnie mniejsza ilość punktów .

Usługi wykazane przez Wykonawcę na potwierdzenie warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej nie podlegają ocenie w ramach kryterium " doświadczenie wykonawcy".

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w tym kryterium - 40 pkt

OCENA KOŃCOWA OFERTY: $Ok = C + D$

3. Zamawiający wybierze Wykonawcę, który uzyska największą zsumowaną liczbę punktów w dwóch kategoriach, tj. cena oraz doświadczenie Wykonawcy.

4. Komisja dokona obliczeń z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

5. Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejszą podlegać będzie badaniu czy nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Przedmiotowe postępowanie realizowane jest w oparciu o przepis art. 138o ustawy Pzp, stąd przytoczony przepis w zakresie kryterium oceny ofert nie ma tu zastosowania

3. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż cena oferty wpisywana w formularzu oferty załącznik nr 1 do ogłoszenia pkt. II.1 stanowi wynik działania: średnia miesięczna liczba zamawianych posiłków (1500) x cena jednostkowa netto za całodienne żywienie pacjenta Szpitala x 12 miesięcy, a kwota brutto powiększona o wartość VAT; pkt. II .2. stanowi wynik działania: średnia miesięczna liczba zamawianych posiłków (900) x cena jednostkowa netto za całodienne żywienie pacjenta ZOL x 12 miesięcy, a kwota brutto powiększona o wartość VAT ?

Przedstawiona kalkulacja jest właściwa, przy czym obejmuje ona obecnie okres 24 miesięcy, zgodnie z dokonana zmianą z dnia 11.10.2019 r.

4. Czy Zamawiający dopuści transport posiłków 2 x dziennie ?

Nie posiłki muszą być dostarczane 3 razy dziennie

5. 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 ?

NIE

6. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$. Wskazany zakres temperatury w krótkim okresie czasowym nie spowoduje zagrożenia związanego z namnażaniem się mikroorganizmów, które potencjalnie mogłyby spowodować zagrożeni-

Możemy dopuścić odchył temperatur w tym zakresie.

7. Czy Sanepid badał u Zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

Tak

8. Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

Nie było wydanych zaleceń.

9. 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.

Wykluczamy wyroby podrobowe, wędliny drobnomielone, wędliny tłuste z zawartości tłuszczu powyżej 20%

10. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie jabłka jako dodatku owocowego, czy też ma być ono ograniczone w dekadzie?

Dopuszczamy jabłko jako dodatek owocowy.

11. Czy Zamawiający pod pojęciem dodatku tłuszczowego ma na myśli masło ekstra o zawartości tłuszczu z mleka 82%, natomiast dla diet bez mlecznych wysokiej jakości margaryny?

Tak.

12. Czy Zamawiający ma wymagania odnośnie rodzaju stosowanego mięsa do obiadu?

Wyklucza się mięsa ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane.

13. W związku z niepełną informacją, celem braku rozbieżności w ofertach, proszę o podanie gramatury bądź litrażu każdej ze składowych każdego z posiłków w tym mięs, dodatków węglowodanowych, zup, pieczywa dodatku warzywno- owocowego do śniadań i kolacji itd.

Zupa 400 ml (warzywa 70 g)

Bitka 70 g w sosie 150 ml

Schab 60 g w sosie 150 g

Budyń z mięsa 70 g w sosie 150 ml

Kotlet schabowy 100 g Kotlet mielony 100 g

Potrawka drobiowa 150 g Risotto 350 g; sos 150 ml

Łazanki 450 g Makaron z mięsem i jarzynami 350 g; sos 150 ml

Makaron 200g; ser biały 100 g

Makaron 200 g; jabłko prażone 150 g

Ziemniaki 250 g

Buraki 200 g

Jarzynka gotowana 200 g

Marchew gotowana 200 g

Surówki 200 g

Kisiel b/c 200 ml

Budyń b/c 200 ml

Mleko gotowane 200 ml Kefir 200 ml

W załączeniu podany zostaje przykładowy dzienny jadłospis w celu weryfikacji.

**Dieta podstawowa-
śniadanie:**

Płatki owsiane na mleku 400 ml - Twaróg 100 g z cebulką 20 g - Pomidor 50 g - Chleb mieszany 50 g - Bułka 50 g - Masło 15 g - herbata 250 ml
obiad -Zupa kalafiorowa z lanym ciastem 400 ml -Bitka wołowa 70 g -Ziemniaki puree 250 g - Surówka z pora 200 g -Kompot 250 ml
kolacja - szynka 50 g - Ogórek kwaszony 50 g - Chleb mieszany 50 g - Bułka 50 g - Masło 15 g - Herbata 250 ml

14. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację, II kolację oraz w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres styczeń 2018 – grudzień 2018.
Niestety nie dysponujemy taki statystykami na ten moment.

15. Czy Zamawiający zgodnie z punktem 10 rozdziału C wymaga aby na ten sam oddział posiłki dla diety podstawowej był pakowane w oddzielny termoport niż dla pozostałych diet? Czyli na przykład w jednym termoporcie nie może być spakowane mięsa dla diety podstawowej i lekkostrawnej.

Tak mogą być spakowane w jednym termoporcie.

16. Zamawiający w umowie oraz ogłoszeniu wskazuje realizację zamówienia w zakresie dostawy do wyznaczonych punktów na terenie Szpitala oraz ZOL, natomiast w załączniku nr 4 do ogłoszenia wskazuje realizację usługi dystrybucji do łóżka pacjentów. Prosimy o jednoznaczne wskazanie zakresu usługi.

Zgodnie ze szczegółowym opisem zamówienia:

1. Przygotowanie posiłków z dostawą do pacjenta w odpowiednio porcjowanych ilościach zabezpieczających dzienne racje pokarmowe w systemie bimarowym z pełną obsługą (dostawą zastawy stołowej, rozdaniem posiłków, odbiorem brudnej zastawy stołowej i myciem) w Oddziałach Szpitala Powiatowego w Pruszkowie w ciągu 12 miesięcy- tzn w Szpitalu na oddziałach posiłki muszą być dostarczone i rozdane do pacjenta przez Wykonawcę tak jak zebranie brudnych naczyń oraz ich umycie.

2 Przygotowanie posiłków oraz dostarczenie do miejsca odbioru posiłków w placówce ZOL Szpitala Powiatowego w Pruszkowie w odpowiednio porcjowanych ilościach zabezpieczających dzienne racje pokarmowe, bez pełnej obsługi (bez rozdania posiłków, bez odbioru brudnej zastawy stołowej) w ciągu 12 miesięcy. -tzn w Placówce ZOL posiłki mają być jedynie dostarczone pod drzwi, bez rozdawania do pacjenta oraz mycia.

17. Wykonawca wnioskuję o możliwość przeprowadzenia wizji pomieszczeń udostępnianych przez Zamawiającego w celu zapoznania się ze stanem technicznym.

Wyrażamy zgodę na wizję lokalną.

18. Jaki metraż pomieszczenia udostępnia nieodpłatnie Zamawiający? Prosimy o załączenie planu przekazywanych pomieszczeń oraz ich spisu wraz z wyszczególnieniem sprzętu.

Metraż pomieszczeń to ok. 32 m².

Spis pomieszczeń:

Strefa czysta: 5mx2,15m (2 lodówki)

Strefa brudna: 1pomieszczenie-3,5mx4m=14m² (jest tam zlewozmywak, umywalka, 2-3 zmywarki, blat roboczy) 2pomieszczenie 2,3mx1,8m, 3 pomieszczenie 2mx1,85m²

19. Czy w stosunku do przekazywanych pomieszczeń, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Nie ma takich decyzji

20. Czy pomieszczenia, które będą udostępnione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

TAK

21. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do udostępnienia są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

TAK

22. Gdzie będzie się odbywać mycie i wyparzanie naczyń stołowych? Jeżeli na terenie szpitala to czy Zamawiający zapewni zmywarkę do naczyń oraz inny sprzęt konieczny do wykonywania czynności?

Tak, Na terenie szpitala w pomieszczeniu kuchni, Zamawiający zapewnia 2 zmywarki do naczyń.

23. Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędna do wykonania prawidłowo usługi oraz ilu obecnie wydaje posiłki pacjentom?

Obecnie posiłki pacjentom wydają 2 osoby.

24. Ile wg Zamawiającego niezbędnych jest osób do dystrybucji posiłków?

1-3 osoby

25. Czy wydawanie posiłków na poszczególnych oddziałach odbywać się będzie jednocześnie? Proszę o podanie przedziałów czasowych.

Może być wydawane jednocześnie lub nie jednocześnie poniżej przedziały czasowe wydawania posiłków.

Śniadanie - 8.00-9.30

Obiad - 13.00- 14.00

Kolacja - 17.00-18.00

26. Gdzie Zamawiający przewiduje zaplecze socjalne dla Personelu wydającego posiłki? Szatnie, WC?

Jest dodatkowe pomieszczenie socjalne gości medycznych w którym będzie można wspólnie wykorzystywać.

27. Czy sprzęt zapewniony przez Wykonawcę musi być fabrycznie nowy?

Nie

28. Czy zastawa stołowa musi być fabrycznie nowa?

Tak

29. Ile wózków bemaowych Wykonawca musi zapewnić do dystrybucji na oddziałach szpitalnych?

Ilość wózków według uznania Wykonawcy, sugerowana ilość 1-2 szt

30. Na ilu poziomach będzie odbywać się dystrybucja posiłków?

Dystrybucja posiłków odbywać się będzie na poziomie 0 oraz +1, pomieszczenia kuchenne znajdują się na niskim parterze.

31. Czy na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe. Czy w kuchenkach oddziałowych znajdują się kuchenki mikrofalowe do podgrzania posiłków dla pacjentów diagnostycznych?

Na oddziale ginekologiczno-położniczym oraz na internistycznym znajdują się kuchenki oddziałowe z kuchenką mikrofalową, na oddziale chirurgii nie ma kuchenki oddziałowej.

32. Gdzie będzie odbywać się mycie i dezynfekcja wózków bemaowych?

Na mycie i dezynfekcję wózków przewidziane zostały osobne pomieszczenia w kuchni szpitalnej.

33. Proszę o wyjaśnienie zapisu- zał nr 4 E-dodatkowe wymagania ofertowe, pkt 3?

Osoby zatrudnione przez Wykonawcę muszą stosować się do organizacji w szpitalu w sytuacjach wyjątkowych jeśli np. obchód lekarski opóźni się również śniadanie musi zostać wydane później (tzn po obchodzie lekarskim)

34. Prosimy o udostępnienie protokołów z ostatniej kontroli sanepidu odnośnie zaleceń dotyczących przyjmowania posiłków i ich dystrybucji na oddziały szpitalne?

Protokół w załączeniu

35. Ile razy dziennie wg Zamawiającego musi odbywać się odbiór resztek pokonsumpcyjnych?

Raz dziennie

36. Proszę o podanie daty rozpoczęcia usługi?

Data rozpoczęcia usługi zostanie uzgodniona po wyłonieniu wykonawcy i podpisaniu umowy.

37.W Harmonogramie zamawiania i dostarczania posiłków w punkcie 20 B jest zapis odnośnie kar za walory smakowe np. przesolenie-prosimy o usunięcie zapisu lub zmianę.

Zostanie usunięty.

38.Czy Zamawiający podtrzymuje zapis o serwowaniu do śniadania zarówno kawy mlecznej jak i kawy ?
Czy dopuszczalna jest zupa mleczna i herbata?

Tak.

39.Czy Zamawiający wymaga aby dżem czy miód był podawany w opakowaniach jednostkowych dla każdego pacjenta?

Jest to zależne od konsystencji miodu oraz dżemu oraz tego czy opakowania jednostkowe mocno zwiększają cenę ostateczną osobodnia.

40.Czy Wykonawca ponosi jakiegokolwiek koszty na eternie Zamawiającego np. media, dozory itp. Jeżeli tak, to prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy informacja ta jest niezbędna do prawidłowej kalkulacji kosztów

NIE

41.Kto zapewnia chemię do zmywarek i utrzymania w czystości pomieszczeń niezbędnych do wykonania usługi ?

Chemia do zmywarek leży po stronie Wykonawcy usługi

42.Wnosimy o wykreślenie zapisu „ Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu”. Zaznaczamy, iż usługa żywienia pacjentów jest usługą żywienia typu zbiorowego, gdzie planowanie, produkcja jest ściśle powiązana dla obiorców typu zbiorowego.

Wykreślimy ten zapis.

Z poważaniem

/-/ Grzegorz Bełowski