

L.dz.D.233/03/2025

Zagórze dnia: 03.03.2025 r.

Znak sprawy: 7/ZP/2025

Odpowiedzi na pytania Wykonawcy z dnia 27.02.2025r.

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym na: „Usługę Cateringową – przygotowanie o dostarczanie posiłków dla pacjentów Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii”

Działając na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 ustawy Pzp, Zamawiający udziela poniżej odpowiedzi i wyjaśnień na zadane przez Wykonawcę pytania dotyczące treści Specyfikacji Warunków Zamówienia w przedmiotowym postępowaniu.

Pytanie nr 1:

Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Zamawiający w zał. nr 12 do SWZ opisuje szczegółowe wymagania dotyczące usługi żywienia, w tym m.in., wymóg, iż Wykonawca zobowiązany jest do postrzegania i stosowania przepisów systemu HACCP, GHP, GMP oraz Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) oraz obowiązujących rozporządzeń organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

Odpowiedź:

Zamawiający zapisy SWZ pozostawia bez zmian.

Pytanie nr 2:

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź:

Po zakończeniu postępowania i podpisaniu umowy z wykonawcą.

Pytanie nr 3:

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 4:

Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź:

W świetle art. 222 ust.4 ustawy Pzp, Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Pytanie nr 5:

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

Odpowiedź:

Zamawiający odstąpi od nałożenia kary, jeżeli ich nałożenie stało się bezzasadne.

Pytanie nr 6:

Na podstawie prawa do informacji publicznej prosimy o podanie aktualnej stawki za osobodzień, jaką płaci Zamawiający obecnemu Wykonawcy.

Odpowiedź:

Wynagrodzenie za 1 osobodzień za 4 posiłki to 28,17 zł brutto.

Jedna zupa obiadowa to 4,86 zł brutto.

Pytanie nr 7:

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom

rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów we wzorcu umowy.

Pytanie nr 8:

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywności oraz pracowników oddziałów.

Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego systemu zamawiania posiłków w formie online.

Pytanie nr 9:

Wykonawca wnosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej.

Odpowiedź:

Dokładna informacja zawarta jest w pkt 17 OPZ – zał. Nr 12 do SWZ, jadłospisy powinny być dostarczane do aktualnie używanych diet.

Pytanie nr 10:

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie do śniadań i kolacji owoców zamiennie z warzywami?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 11:

Czy Zamawiający wymaga codziennego planowania zup mlecznych, czy dopuszcza ich zamienne stosowanie z kawą zbożową z mlekiem lub kakao?

Odpowiedź:

Zgodnie z pkt 19 OPZ – zał. Nr 12 do SWZ, zupa mleczna lub mleko plus płatki.

Pytanie nr 12:

Czy Zamawiający przewiduje w diecie cukrzycowej planowanie zup mlecznych jako elementu śniadania? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, Wykonawca zwraca się z uprzejmą prośbą o rozważenie wyeliminowania tego rodzaju potraw z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 13:

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie nr 14:

Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakie dni świąteczne powinno obowiązywać menu potraw wynikających z tradycji świąt ?

Odpowiedź:

Święta Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy.

Pytanie nr 15:

W Formularzu cenowym Załącznik nr 1A został podzielony na następujące części wraz z podziałem na wsad do kotła i pozostałe koszty na dzień:

I. Cena całodziennego posiłku (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) dla pacjentów:

- Wartość netto:zł (słownie:zł)
- Kwota podatku VAT:zł. (w tym: %)
- Wartość brutto:zł (słownie: zł)

II. Cena całodziennego posiłku (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów w Józefowie i Otwocku:

- Wartość netto:zł (słownie:zł)
- Kwota podatku VAT: zł. (w tym: %)
-

III. Cena netto 1 zupy obiadowej :zł.

- Cena brutto 1 zupy obiadowejzł.

IV. Cena posiłku regeneracyjnego:

- Cena netto za posiłek regeneracyjny zł.
- Cena brutto za posiłek regeneracyjnyzł.
-

V. Cena całodziennego posiłku (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) dla pacjentów w Zagórze:

- Wartość netto:zł (słownie:zł)
- Kwota podatku VAT: zł. (w tym: %)
- Wartość brutto:zł (słownie:.....zł)

VI. Cena całodziennego posiłku (śniadanie) dla pacjentów w Warszawie:

- Wartość netto:zł (słownie:zł)
- Kwota podatku VAT: zł. (w tym: %)
- Wartość brutto:zł (słownie: zł)

W związku z tym, że Oferta - Załącznik nr 1 do SWZ została podzielona na 3 części:

- a) w części I (Otwock i Józefów)
- b) w części II (Zagórze)
- c) w części III (Warszawa)

proszę o doprecyzowanie jaka cena powinna zostać wpisana do Formularza cenowego Załącznik nr 1 do pozycji I. tj. Cena całodziennego posiłku (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) dla pacjentów:

Odpowiedź:

Wycena całodziennego posiłku z 4 dań: śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja.

Pytanie nr 16:

Proszę o potwierdzenie, że w Ofercie - Załącznik nr 1 do SWZ w pkt. c) należy wykazać wartość śniadania dla lokalizacji Warszawa tj. przemnożyć określoną ilość osobodni w ilości 3 przez liczbę dni w okresie 12 m-cy od poniedziałku do piątku czyli 252 dni.

Odpowiedź:

Należy policzyć 12 śniadań dziennie w dni robocze.

Pytanie nr 17:

W opisie przedmiotu zamówienia w pkt. 11 Zamawiający wskazuje:

„Weryfikacja posiłków po stronie Zamawiającego nastąpi w terminie do 30 minut od przywiezienia do niego posiłków, a Zamawiający wymaga czasu reakcji na zgłoszenie reklamacyjne zgodnie z kryterium oceny ofert. Prosimy o ujednolicenie zapisu, gdyż w SWZ Zamawiający określił w Kryterium oceny ofert Cena 100%.

Odpowiedź:

Zamawiający precyzuje, że jedynym kryterium w przedmiotowym postępowaniu jest „Cena 100%”.