



Warszawa, dnia 2 lutego 2018 r.

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW I ZMIANA SIWZ

Dotyczy: postępowania na usługi społeczne pn. „Świadczenie usług żywienia na rzecz Narodowego Instytutu Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie” – postępowanie nr 2/US/2018/PW Zamawiający, Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie działając na podstawie art. 38 ust. 2 i ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.) zwanej dalej Ustawą, informuje, iż wpłynęły pytania od Wykonawców, na które Zamawiający udziela wyjaśnień i dokonuje zmian w treści SIWZ:

Pytanie 1

W związku z planowanym remontem klinik na III i IV piętrze czy liczba pacjentów ulegnie zmianie?

Odpowiedź: Nie, na czas remontu pacjenci klinik Wczesnego Zapalenia Stawów oraz Układowych Chorób Tkanki Łącznej zostaną przeniesieni na V piętro. Zawarcie umowy na modernizację obu klinik na III piętrze przewidziane jest na II kwartał 2018 roku, zgodnie z Planem Zamówień Publicznych opublikowanym na stronie Instytutu.

Pytanie 2

Jeśli tak to prosimy podać o ile zmieni się na plus lub minus liczba pacjentów?

Odpowiedź: Liczba pacjentów nie ulegnie zmianie.

Pytanie 3

Prosimy o doprecyzowanie co Zamawiający miał na myśli pisząc w załączniku nr 1 pkt 2.1.2 potrawy gotowane? Czy Zamawiający miał na myśli technikę przygotowywania czy mają to być serwowane, ciepłe posiłki kolacyjne?

Odpowiedź: Zamawiający przez sformułowanie „potrawy gotowane” rozumie podawanie 2 kolacji na ciepło w dekadzie (np. kopytka z sosem i dodatek warzywny, pierogi z serem i dodatek warzywno – owocowy).

Pytanie 4

Prosimy o informację czy ketchup lub sos pomidorowy jest traktowany jako dodatek warzywny?

Odpowiedź: Ketchup lub sos pomidorowy mogą być częścią dodatku warzywnego ale nie mogą być jedynym dodatkiem do posiłku i nie mogą stanowić jego większości.

Pytanie 5

Prosimy o informację, że marmolada, dżem traktowana jest jako dodatek owocowy do posiłków?

Odpowiedź: Dżem niskosłodzony traktowany jest jako dodatek owocowy. Zamawiający nie dopuszcza podawania marmolady pacjentom NIGRiR.

Pytanie 6

Prosimy o potwierdzenie, że dodatki warzywne i owocowe w ilości 100 g dotyczą tylko posiłków głównych: śniadań, obiadów i kolacji?

Odpowiedź: Zgodnie z zapisem SIWZ.

Pytanie 7

Czy Wykonawca ma zapewnić na potrzeby usługi własną zastawę stołową?

Odpowiedź: Uzupełnienie zastawy stołowej do potrzebnej ilości leży po stronie wykonawcy zgodnie z zapisem w SIWZ załącznik nr 1 punkt 1.6.

Pytanie 8

Prosimy o wskazanie jakie urządzenia będące na wyposażeniu kuchenek są własnością Zamawiającego?

Odpowiedź: Urządzenia należące do zamawiającego: szafki z blatami kuchennymi, zlewozmywaki, zmywarki do naczyń oraz wózki do zbierania brudnej zastawy.

Pytanie 9

Ile osób niezbędnych jest do realizacji dystrybucji posiłków na oddziałach?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga zapewnienia sprawnej dystrybucji posiłków z zachowaniem odpowiedniej temperatury potraw. Oszacowanie ilości osób do wykonania usługi leży po stronie wykonawcy, jednak nie może to być mniej niż 5 osób w ciągu dnia przez 7 dni w tygodniu dziennie.

Pytanie 10

W związku z zapisami w umowie w par. 8 prosimy o informację czy podane godziny są godzinami dystrybucji posiłków czy tylko godzinami dostaw posiłków do oddziałów?

Odpowiedź: Są to przedziały godzin na dostarczenie posiłku do kuchni głównej NIGRiR.

Pytanie 11

W związku z zapisami w umowie w § 10 pkt 1.6 i karę za niepełną obsadę prosimy o podanie wymaganych przez Zamawiającego ilości osób na każdym z oddziałów?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga co najmniej 5 osób (codziennie w tym w soboty i niedziele) do dystrybucji posiłków we wszystkich Klinikach NIGRiR.

Pytanie 12

Czy w okresie nieobecności pracowników dystrybucji Wykonawcy Zamawiający dopuszcza zastępstwa realizowane przez pracowników zatrudnionych na umowę zlecenie?

Odpowiedź: Tak, zamawiający dopuszcza zastępstwo z zastrzeżeniem, iż osoba zastępująca jest całkowicie zapoznana ze sposobem i treścią wykonania usługi (przeszkolona). Zamawiający oczekuje samodzielnego, sprawnego wykonania usługi.

Pytanie 13

W związku z wymaganiami zatrudniania pracowników dystrybucji na terenie Zamawiającego i z zapisami w umowie § 10 pkt 1.6 prosimy o informację jak Zamawiający potraktuje sytuację nieobecności pracownika z tytułu choroby lub urlopu? Czy w takim przypadku również naliczy karę?

Odpowiedź: W przypadku nieobecności pracownika i braku zastępstwa, niezależnie od przyczyny nieobecności pracownika naliczone zostaną kary finansowe.

Pytanie 14

Zamawiający w załączniku nr 1 do SIWZ pkt 1.13.3 pisze: „stosowanie niżej wymienionych diet o określonej normami Instytutu Żywności i Żywienia kaloryczności i wartości odżywczej (oprócz diety niskokalorycznej nie mniej niż 2200 kcal (...))”.

Natomiast w załączniku nr 2 do SIWZ str. 2 pisze: „łączna kaloryczność ok. 2200 kcal z wyjątkiem diet ubogoenergetycznych i indywidualnego zapotrzebowania zgodnego ze stanem zdrowia pacjenta”.

W związku z powyższym prosimy o wyjaśnienie:

a) Czy Zamawiający wymaga planowania jadłospisów o dziennej kaloryczności około 2200 kcal czy powyżej 2200 kcal? Jeśli około prosimy o podanie przedziału lub dopuszczalnego % odchylenia od wartości 2200 kcal.

Odpowiedź: Dzienna kaloryczność posiłków 2200 kcal, maksymalne odchylenie +/- 5 %.

b) Czy dla diety cukrzycowej także należy planować jadłospisy o dziennej kaloryczności ok. 2200 kcal lub powyżej 2200 kcal (zgodnie z odpowiedzią na ppkt a)?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 15

Czy w diecie cukrzycowej należy planować także pieczywo mieszane w ilości 100 g?

Odpowiedź: W diecie cukrzycowej należy planować pieczywo razowe w ilości 100 g.

Pytanie 16

Czy w diecie cukrzycowej Wykonawca ma także planować zupę mleczną na śniadanie?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie 17

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie cukrzycowej i lekkostrawnej parówek?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie parówek dla pacjentów NIGRiR.

Pytanie 18

Czy w przypadku obiadu półmięsnego lub bezmięsnego typu: ryż z warzywami, ryż z mięsem i warzywami Zamawiający wymaga jeszcze dodatkowo planowania surówki warzywnej lub jarzyny?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 19

Czy w przypadku obiadu bezmięsnego na słodko typu: naleśniki, makaron z serem Wykonawca może planować zamiast surówki warzywnej, jarzyny – owoc?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 20

Czy Wykonawca dobrze rozumie iż na śniadanie ma planować dodatek w postaci warzywa lub owocu w ilości min. 100g, na obiad w postaci jarzyny/ surówki warzywnej lub owocu w ilości min. 100g, a na kolacje w postaci dwóch np. 2 warzywa, 2 owoce lub warzywo i owoc w ilości min 100g łącznie?

Odpowiedź: Tak do wszystkich posiłków Wykonawca ma planować dodatek warzywno – owocowy w minimalnej ilości 100g na osobę.

Pytanie 21

Zamawiający w załączniku nr 2 do SIWZ pkt 12 „Dieta cukrzycowa 5-posiłkowa” pisze, iż: „Podstawę stanowi dieta lekkostrawna z wykluczeniem produktów zawierających dużą ilość cukrów prostych (owoce, miód, słodycze, dżemy, soki) oraz ograniczenie tłuszczów zwierzęcych”.

a) dieta cukrzycowa bazuje na surowych warzywach tj. surówki, pomidory, papryka, ogórek itp. zamiast warzyw gotowanych. W związku z tym prosimy o potwierdzenie, iż zaszła pomyłka i Wykonawca nie ma planować diety cukrzycowej na bazie lekkostrawnej, a jedynie zgodnie z zaleceniami IZZ odnośnie diety cukrzycowej.

Odpowiedź: Zalecenia z diety lekkostrawnej obejmują proces technologiczny przyrządzania potraw w diecie cukrzycowej.

b) prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca może planować owoce w diecie cukrzycowej, ale jedynie takie, które w tej diecie nie są przeciwwskazane, o niskim indeksie glikemicznym, np. brzoskwinie, pomarańcze, truskawki, jabłka, itp.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 22

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).

Uzasadnienie:

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.

Odpowiedź: Tak, zamawiający dopuszcza zastępstwo z zastrzeżeniem, iż osoba zastępująca jest całkowicie zapoznana ze sposobem i treścią wykonania usługi (przeszkolona). Zamawiający oczekuje samodzielnego, sprawnego wykonania usługi.

Pytanie 23

Czy Zamawiający dopuszcza dowóz posiłków 2x dziennie tj. śniadanie oddzielnie oraz kolację razem z obiadem?

Odpowiedź: Zamawiający nie zezwala na łączenie posiłków, zgodnie z zapisem SIWZ.

Pytanie 24

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 2017 – grudzień 2017.

Odpowiedź: NIGRiR nie posiada liczby wydanych posiłków w rozbiciu na II śniadania oraz podwieczorki. drugie śniadania i podwieczorki wliczone są w koszty głównych posiłków, tj. śniadań i kolacji.

Pytanie 25

Czy na terenie Zamawiającego istnieje możliwość zamontowania pralko – suszarki do prania i dezynfekcji mopów, ścierek?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza możliwość zamontowania pralko – suszarki w celu prania tylko mopów pod warunkiem bezwzględnego stosowania proszków piorąco dezynfekcyjnych. Zamawiający wymaga stosowania ściereczek jednorazowych.

Pytanie 26

W związku z zapisem, iż posiłki mają być dostarczone do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego lub do łóżka pacjenta, proszę o doprecyzowanie czy Wykonawca odpowiada za dystrybucję do samego pacjenta, czy Zamawiający może wskazać np. kuchenkę oddziałową i sam własnymi siłami wykona dystrybucję. Jeżeli tak od czego zależy jakie miejsce wskaże Zamawiający?

Odpowiedź: Wykonawca dostarcza posiłki do wskazanego miejsca w kuchni centralnej, następnie własnym personelem prowadzi dystrybucję na oddziałach dla każdego pacjenta.

Pytanie 27

Proszę o podanie danych szczegółowych wymaganych wózków bemaowych w tym liczby komór, czy mają posiadać rozsuwane blaty na górze oraz czy na dole mają mieć półkę czy szafki.

Odpowiedź: Wózki bemaowe 2 komorowe, z rozsuwanymi blatami oraz podgrzewanym zabudowanym dołem wózka.

Pytanie 28

Czy zmywanie naczyń odbywa się w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 29

Czy zakup chemii do zmywarek leży po stronie Wykonawcy?

Odpowiedź: Tak, zgodnie z zapisem w SIWZ.

Pytanie 30

Czy osobodni 5 posiłkowe w liczbie 60 sztuk zostały już zawarte w ogólnej liczbie posiłków tj. 160 sztuk. Czyli jest sumarycznie 160 śniadań, obiadów i kolacji i dodatkowo po 60 II śniadań i podwieczorków, czy jest 220 śniadań, obiadów i kolacji i dodatkowo po 60 II śniadań i podwieczorków?

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami SIWZ w Załączniku nr 1 do SIWZ punkt 1.13.

Pytanie 31

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?

Odpowiedź: Zapisy dotyczące siły wyższej zawiera § 13 zmodyfikowanego Załącznik nr 4 – Istotne postanowienia umowy, zgodnie z poniższym brzmieniem:

JEST:

§13.

KOORDYNATORZY

Osoby uprawnione do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy:

- 1) ze strony Zamawiającego;
- 2) ze strony Wykonawcy;

§14.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wszelkie spory między Stronami wynikłe w związku albo na podstawie niniejszej umowy, których nie da się rozstrzygnąć w drodze negocjacji w terminie 30 dni od dnia złożenia wniosku z propozycją ugodową przez jedną ze Stron drugiej Stronie, będą rozstrzygane przez Sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Wierzytelności Wykonawcy wynikające z niniejszej umowy, nie mogą być przenoszone na osoby trzecie bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące odnoszące się do przedmiotu umowy. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dotyczące go dane identyfikujące, przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust.1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2015 r., poz. 2058 z późn. zm.), która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej umowy.
4. Wykonawca jest zobowiązany przetwarzając dane osobowe do stosowania przy ich przetwarzaniu przepisy ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 roku poz. 922 z późn. zm.).
5. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
6. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

WINNO BYĆ:

§ 13

SILA WYŻSZA

1. W przypadku gdy okoliczności „siły wyższej” uniemożliwiają chwilowe wykonanie jakichkolwiek zobowiązań umownych którejkolwiek ze Stron Umowy, określony termin wykonania zobowiązań umownych będzie przedłużony o czas trwania okoliczności „siły wyższej” oraz jej skutków, z

- uwzględnieniem postanowień ust. 3. Przez siłę wyższą Strony rozumieją zdarzenie nagłe, nieprzewidziane i niemożliwe do zapobieżenia.
2. W przypadku, gdy którakolwiek ze Stron nie jest w stanie wywiązać się ze swych zobowiązań umownych w związku z okolicznościami „siły wyższej” druga Strona musi być poinformowana w formie pisemnej w terminie do 14 dni od momentu ustania w/w okoliczności pod rygorem rozwiązania Umowy w trybie natychmiastowym.
 3. Gdy okoliczności „siły wyższej” uniemożliwiają jednej ze Stron umowy wywiązać się ze swych zobowiązań umownych przez okres dłuższy niż 1 miesiąc, Strony umowy mogą rozwiązać umowę w całości lub w części bez odszkodowania. W przypadku rozwiązania umowy w taki sposób, jej końcowe rozliczenie musi być uzgodnione przez obie Strony Umowy.

§14.

KOORDYNATORZY

Osoby uprawnione do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy:

- 1) ze strony Zamawiającego:
- 2) ze strony Wykonawcy:

§15.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wszelkie spory między Stronami wynikłe w związku albo na podstawie niniejszej umowy, których nie da się rozstrzygnąć w drodze negocjacji w terminie 30 dni od dnia złożenia wniosku z propozycją ugodową przez jedną ze Stron drugiej Stronie, będą rozstrzygane przez Sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Wierzytelności Wykonawcy wynikające z niniejszej umowy, nie mogą być przenoszone na osoby trzecie bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące odnoszące się do przedmiotu umowy. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dotyczące go dane identyfikujące, przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust.1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2015 r., poz. 2058 z późn. zm.), która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej umowy.
7. Wykonawca jest zobowiązany przetwarzając dane osobowe do stosowania przy ich przetwarzaniu przepisy ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 roku poz. 922 z późn. zm.).
8. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
9. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

Pytanie 32

Czy Zamawiający odstąpi od kary w przypadku gdy jakiegokolwiek uchybienie zostanie usunięte przed dostarczeniem posiłku pacjentowi?

Odpowiedz: Tak, w przypadku, gdy uchybienie zostanie usunięte nie później niż godzinę przed dostarczeniem posiłku pacjentowi. Załącznik nr 4 – Istotne postanowienia umowy został zmodyfikowany o wyżej wymieniony zapis:

JEST:

§10 KARY UMOWNE

ust. 1 pkt 7)

- 7) w przypadku niezapewnienia przez Wykonawcę całodobowego wyżywienia lub jednego z posiłków, Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej w wysokości 10% wartości miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy w miesiącu, w którym doszło do w/w wydarzenia

WINNO BYĆ:

**§10
KARY UMOWNE**

ust. 1 pkt 7)

- 7) w przypadku niezapewnienia przez Wykonawcę całodobowego wyżywienia lub jednego z posiłków, Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej w wysokości 10% wartości miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy w miesiącu, w którym doszło do w/w wydarzenia, wyłączając okoliczności o których mowa w § 13.

Pytanie 33

Czy Zamawiający wymaga minimalnej obsady w kuchenkach oddziałowych. Jeżeli tak to ilu powinno być pracowników jednego dnia i w jakim wymiarze godzinowym?

Odpowiedź: Minimalna liczba osób do sprawnej obsługi Instytutu, zapewniających dystrybucję wszystkich posiłków to minimum 5 osób dziennie we wszystkie dni tygodnia (nie wyłączając okresów świątecznych) w godzinach 7-19. Po kolacji zamawiający oczekuje zebrania zastawy, jej umycia, zabezpieczenia w kuchenkach oddziałowych. Kuchenki oddziałowe powinny być pozostawione w nienagannej czystości.

Pytanie 34

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

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 35

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

Odpowiedź: Tak.

Zamawiający informuje, że udzielone odpowiedzi, zmiany Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i przekazane informacje stanowią integralną część SIWZ dla przedmiotowego postępowania i są wiążące dla wszystkich Wykonawców od dnia ich przekazania.


ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. EKONOMICZNYCH I FINANSOWYCH
Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii
i Rehabilitacji w Warszawie
mgr Ilona Truskulas

Piotr
Wojcik

