

Odpowiedzi Zamawiającego na pytania Wykonawców

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2021, poz. 1129 z późn. zm.) pod nazwą: Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku

Na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 ustawy Pzp oraz na podstawie rozdz. XII. ust. 12 i 16 SWZ Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania Wykonawców.

Niniejsza odpowiedź na pytania stanowi integralną część SWZ i staje się wiążąca dla Wykonawców przy opracowaniu ofert.

1. 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, kwarantanna, 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 dostarczenia 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: W odpowiedzi na pytanie Wykonawców, Zamawiający odpowiada, że wyraża zgodę 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, urlopu na żądanie), lub w przypadku zastępstwa wynikającego z planowanego urlopu wypoczynkowego. Przy czym o każdej w/w sytuacji Wykonawca niezwłocznie poinformuje Zamawiającego.

2. Wnosimy o dodanie do treści SWZ badania podstawy wykluczenia Wykonawcy określonej w art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) ustawy z dn. 11.09.2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.). Uzasadnienie: Z naszych dotychczasowych analiz wynika, że w postępowaniach, w których nie przewidziano ww. fakultatywnych podstaw wykluczenia oferty składają podmioty, którym w ostatnich trzech latach wypowiedziano umowy o zamówienia publiczne z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy. Przesłanki z art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP podobnie jak pozostałe przesłanki fakultatywne przewidziane w ww. postępowaniu pozwalają na dodatkowe badanie sytuacji podmiotowej wykonawcy. Postawa wykonawcy, stopień należytego bądź nienależytego wykonania umowy o zamówienie publiczne, czyli aspektu jakościowego i merytorycznego wywiązania się z realizacji obowiązku przyjętego w złożonej ofercie powinny być naczelną kwestią weryfikowaną przez Zamawiających dbających o udzielanie zamówień publicznych rzetelnym i wiarygodnym wykonawcom. Zamawiający będący szpitalem w szczególności powinien zwrócić uwagę na

ryzyka związane z nienależytym wykonywaniem usług będących przedmiotem zamówienia. Brak w przedmiotowym postępowaniu fakultatywnych przesłanek wykluczenia wykonawców na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP spowoduje brak realnej możliwości weryfikacji przez Zamawiającego negatywnego doświadczenia Wykonawców.

Odpowiedź : Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie podstaw wykluczenia określonych w art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) ustawy z dn. 11.09.2019 roku Prawo zamówień publicznych, gdyż są one fakultatywne.

3. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

4. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zapisu zawartego w pytaniu nr 4.

5. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za osobodzień jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi.

Odpowiedź: Aktualny koszt żywienia 1 Mieszkańca Domu to 19,90 zł netto (21,49 zł brutto), koszt żywienia 1 Uczestnika Dziennego Domu to 11,50 zł netto (12,42 zł brutto).

6. Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie maj 2021 - kwiecień 2022 z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.

	05.20 21	06.20 21	07.20 21	08.20 21	09.20 21	10.20 21	11.20 21	12.20 21	01.20 22	02.20 22	03.20 22	04.20 22
Mieszka ńcy Domu	1638	1680	1725	1695	1622	1661	1607	1685	1667	1396	1592	1640

Uczestnicy w DDP	458	677	682	779	794	731	697	679	671	735	901	697
-------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

7. Prosimy Zamawiającego o udostępnienie aktualnie stosowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający informuję, że obecne jadłospisy są tworzone na podstawie trwającej umowy na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Ostoja”. Umowa ta nie jest tożsama z prowadzonym aktualnie postępowaniem i jego warunkami wskazanymi w SWZ.

8. Prosimy o wyjaśnienie zapisu: "W przypadku, gdy liczba mieszkańców i uczestników będzie niższa niż 110, Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za liczbę osób faktycznie objętych usługą w danym miesiącu, z uwzględnieniem ilości dni faktycznego świadczenia usługi, jednak nie mniej niż 70 % maksymalnej ceny w danym miesiącu za posiłki przygotowane dla Mieszkańców Domu, oraz Uczestników Dziennego Domu".

Odpowiedź: W odpowiedzi na pytania Wykonawców, Zamawiający odpowiada, że jest to zapis odpowiadający art. 433 pkt 4 ustawy Pzp odnoszący się do wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczeń stron.

9. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w okresie 01.07.2022 r.- 30.06.2023 r. jest 251 dni roboczych i taką wartość należy przyjąć do obliczeń łącznej ceny ofertowej brutto w przypadku Dziennego Domu Pobytu.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że do prawidłowej kalkulacji należy przyjąć liczbę 252 dni do obliczeń łącznej ceny ofertowej brutto w przypadku uczestników Dziennego Domu.

10. Zamawiający nie wskazał konkretnego sposobu obliczenia ceny. Prosimy więc o potwierdzenie, że łączna cena ofertowa brutto jest sumą wartości uzyskanych drogą następujących wyliczeń:

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia prawidłowy wzór obliczania ceny w formularzu ofertowym

	Ilość mieszkańców/ uczestników	Okres realizacji zamówienia	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
Dom Pomocy Społecznej "Ostoja"	60	365 dni	X	60*365*X
Dzienny Dom	50	252 dni	Y	50* 252 *Y
Łączna cena ofertowa brutto:				21900*X + 12600 * Y

11. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyleń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź: Zamawiający w wyjątkowych sytuacjach dopuszcza odchylenie +/- 10% od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych.

12. Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesięcznych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

Odpowiedź: W powyższych przypadkach Zamawiający wymaga podania jednej surówki o w ilości 75 g.

13. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie sałaty zielonej w ilości do śniadania lub kolacji w ilości 20g zamiennie z wymaganego dodatku warzyw do śniadania i kolacji w ilości 75g, na podstawie załącznika nr 1 do SWZ?

Odpowiedź : Zamawiający informuję, że wymaga podania dodatku warzywnego do śniadania i kolacji w ilości 75 g, przy czym 20 g sałaty może być składową wymaganej wagi warzyw wynoszącej 75 g natomiast nie może być stosowana zamiennie.

14. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku.

15. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku w recepturach sond pokarmowych? Dzięki odparowaniu wody z mleka produkt jest bezpieczniejszy mikrobiologicznie, spada ryzyko rozwoju bakterii, drożdży i pleśni. Ponadto mleko w proszku jest produktem stabilnym w warunkach podwyższonej temperatury oraz zawiera wyższą zawartość białka, dzięki czemu polecane jest dla diet, wymagających dodatkowej jego podaży i skoncentrowanej zawartości składników odżywczych.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku.

16. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pochodzenia zwierzęcego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IZZ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie jadłospisów 14-dniowych.

17. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca udostępnił wykaz składu potraw w systemie zamawiania posiłków?

Odpowiedź: Zamawiający informuję, że zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 21 nie będzie korzystał z systemu zamawiania posiłków.

18. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z załącznika nr 1 do SWZ pkt 28 "*Jadłospis akceptuje ponadto samorząd mieszkańców*". Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. Zobowiązanie Wykonawcy do uwzględniania sugestii Zamawiającego i Samorządu Mieszkańców w zakresie planowania potraw i produktów, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością w kalkulowania oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wykreśli zapis "*Jadłospis akceptuje ponadto samorząd mieszkańców*" z załącznika nr 1 do SWZ pkt. 28, oraz z załącznika nr 2 do SWZ § 5 ust. 15

19. Wykonawca prosi o sprecyzowanie wymaganych przez Zamawiającego ilości posiłków dla każdej diety.

Odpowiedź: Zamawiający poniżej przesyła informację o ilości posiłków dla każdej diety.

- dieta podstawowa – 19 posiłków
- dieta podstawowa + bezmleczna – 3 posiłki
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (wątrobowo - żołądkowa) - 17 posiłków
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (wątrobowo – żołądkowa + bezmleczna – 5 posiłków
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) – 7 posiłków
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) +bezmleczna – 3 posiłki
- dieta lekkostrawna wysoko-błonnikowa (indywidualna-specjalna według zaleceń lekarza) - 1 posiłek

20. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

Odpowiedź : Zamawiający doprecyzowuje, że w jadłospisach dekadowych powinny być zawarte diety:

- dieta podstawowa,
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (wątrobowo – żołądkowa),
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa).

Ponadto w powyższych jadłospisach powinny zostać określone zamienniki produktów mlecznych na dietę bezmleczną.

21. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej u Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatora ds. Żywienia. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągle nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online.

22. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga wydawania owoców sztukowo?

Odpowiedź: Zamawiający doprecyzowuje zapis w SWZ i wymaga podawania owoców o wadze w przedziale 100 g – 200 g (np. 1 banan, 1 jabłko, 150 g truskawek itp.)

23. Czy Zamawiający ze względu na znaczne ograniczenia dietetyczne wyraża zgodę na planowanie dla diet lekkostrawnych sporadycznie 1 rodzaju dodatku warzywnego do obiadu w zwiększonej gramaturze 150g?

Odpowiedź: Wykonawca wyraża zgodę na planowanie dla diet lekkostrawnych sporadycznie 1 rodzaju dodatku warzywnego do obiadu w zwiększonej gramaturze 150g.

24. Czy Zamawiający wymaga planowanie zup mlecznych w dietach cukrzycowych? Ze względu na ich wysoki indeks glikemiczny nie zaleca się uwzględnienia tego typu propozycji w dietach z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga planowania zup mlecznych w dietach cukrzycowych.

25. Jeżeli Zamawiający nie wymaga planowania zupy mlecznej dla diety lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych, czy konieczne jest planowanie codziennie kakao lub kawy mlecznej dla wymienionej diety?

Odpowiedź: Nie dotyczy, ponieważ w poprzednim pytaniu Zamawiający zaznaczył, że wymaga planowanie zup mlecznych.

26. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w załączniku nr 1 do SWZ, gramatura masła dotyczy całodziennego wyżywienia tj. 10g do śniadania i 10g do kolacji ?

Odpowiedź : Zamawiający informuje, że w załączniku nr 1 do SWZ gramatura masła dotyczy pojedynczego posiłku. Wykonawca winien zapewnić 20 g masła na śniadanie, oraz 20 g masła na kolację.

27. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie produktów takich jak pierogi, kopytka mrożone i in., oraz konserwy warzywne w celu urozmaicenia jadłospisów?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania powyżej wymienionych produktów zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ ust. 17 pkt 1.

28. Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że dietetyk szpitalny będzie wносił zmiany do jadłospisu dekadowego w sytuacjach gdy nie będzie on zgodny z SIWZ oraz aktualnymi zaleceniami IŻŻ?

Odpowiedź: Ewentualne zmiany do jadłospisu zostaną naniesione przez Zamawiającego niezwłocznie po przedłożeniu przez Wykonawcę jadłospisu do akceptacji.

29. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w Domu Pomocy Społecznej Ostoja w Gdańsku nie występuje dieta lekkostrawna tylko lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego, lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i inne modyfikacje diety lekkostrawnej?

Odpowiedź: Wykonawca dobrze rozumie treść SWZ.

30. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny, parówki, kiełbasy, pasztety mięsne o których mowa?

Odpowiedź: Zamawiający informuję, że powyższe produkty powinny zawierać minimum 80 % mięsa.

31. Czy Wykonawca dopuszcza stosowania miękkich margaryn kubkowych celem ograniczenia podaży cholesterolu i profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na podawanie miękkich margaryn kubkowych.

32. Czy Wykonawca dobrze rozumie zapis o planowaniu dwóch dodatków do śniadań w dniu, kiedy nie jest planowana zupa mleczna, np. twarogu i wędliny ? W przypadku diet z nietolerancją bardzo ograniczy to różnorodność w planowaniu takich diet.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga planowania dwóch dodatków do śniadań w dniu, kiedy nie jest planowana zupa mleczna, np. twarogu i wędliny.

33. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie 1 jajka w śniadaniu lub kolacji, jeżeli będzie zaplanowany drugi dodatek białkowy?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości.

34. Wykonawca prosi o sprecyzowanie zapisu w załączniku nr 1 do SWZ, pkt 7 „mleko nie mniej niż 250 ml”. Czy Zamawiający wymaga planowania w jadłospisach 250 ml mleka, jeżeli tak to z jaką częstotliwością?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga planowania w jadłospisach 250 ml mleka, codziennie.

35. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu w załączniku nr 1 do SWZ, pkt 23 „odstęp od podania tej samej surówki lub warzyw winien wynosić przynajmniej 4 dni”. Biorąc pod uwagę wymagane planowanie dwóch surówek/warzyw gotowanych do obiadu oraz znaczne ograniczenia dietetyczne w dietach lekkostrawnych ilość możliwych do zaproponowania warzyw jest ograniczona.

Odpowiedź : Zamawiający nie zgadza się na wykreślenie powyższego zapisu.