



ŚLĄSKIE CENTRUM REHABILITACYJNO-UZDROWISKOWE
im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju Sp. z o.o.

34-700 Rabka-Zdrój, ul. Dietla 5
e-mail: sekretariat@scru.pl www: www.scru.pl
NIP: 735 28 56 672, REGON: 000297951

NP-3/PN/12/1-2021

Rabka Zdrój, dnia 07.12.2021 r.

Do Wykonawców uczestniczących
w postępowaniu o udzielenie zamówienia

dotyczy postępowania w trybie przetargu nieograniczonego (usługa społeczna o wartości przekraczającej kwotę 750 000 euro) na „**Usługę gastronomiczną w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków wraz z opcją dzierżawy obiektu kuchni i/lub innych pomieszczeń**” (zamówienie nr NP-3-PN/12-2021) ogłoszonym w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej z dnia 26.11.2021 r., nr 2021/S 230-604770

W związku z wniesionymi przez wykonawcę zapytaniami, zamawiający udziela poniższych odpowiedzi. Ponadto zamawiający wprowadza niżej podane modyfikacje.

Pytanie 1: „Zamawiający w rozdziale V SWZ oraz w rozdziale XIX pkt 2 ppkt c na kryterium oceny ofert „Jakość” wymaga załączeni do oferty aktualnego Certyfikatu bezpieczeństwa pracowników i partnerów w czasie pandemii Covid -19. Ponadto Zamawiający w SWZ rozdział V pkt 1 pisze, że zaakceptuje równoważne przedmiotowe środki dowodowe, jeśli będą one potwierdzały, że oferowane dostawy spełniają wymagania określone w załączniku nr 1 do SWZ.

W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie, iż do oferty należy dołączyć w ramach kryterium oceny ofert „Jakość” aktualny Certyfikat bezpieczeństwa pracowników i partnerów w czasie pandemii Covid -19 lub równoważny certyfikat w tym zakresie.”

Odpowiedź 1: Zamawiający potwierdza, zgodnie z zapisami swz.

Pytanie 2: „Prosimy o poprawienie oczywistej omyłki pisarskiej z Rozdziału XIII. Opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących treści SWZ, w związku z zastosowaniem art. 138 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. Zgodnie z treścią art. 135 ust. 2 ustawy Pzp, 2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert albo nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert w przypadku, o którym mowa w art. 138 ust. 2 pkt 2, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na odpowiednio 14 albo 7 dni przed upływem terminu składania ofert.”

Odpowiedź 2: Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami ustawy i swz nie skracal terminu na złożenie oferty z przyczyny wynikającej z art. 138 ust.1 pkt 2) ustawy Pzp „jeżeli zachodzi pilna potrzeba udzielenia zamówienia i skrócenie terminu składania ofert jest uzasadnione”. Skrócenie terminu wynika z art. 360 pkt 3) ustaw Pzp w związku z prowadzeniem postępowania na podstawie art. 359 pkt 1) ustawy Pzp.

Pytanie 3: „Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.”

Odpowiedź 3: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie 4: „Czy Zamawiający dopuszcza wysyłania do akceptacji jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.”

Odpowiedź 4: Zamawiający dopuszcza proponowane rozwiązanie.

Pytanie 5: „Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie w celu urozmaicenia jadłospisu?”

Odpowiedź 5: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie 6: „Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesnych 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 6: Tak, Zamawiający wymaga jako przystawka 100g.

Pytanie 7: „Zamawiający określił kaloryczność diety podstawowej na 2236 kcal. Według norm IŻŻ: „ Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56].W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).” Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniem IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?”

Odpowiedź 7: Zamawiający wymaga złożenia oferty zgodnie z zapisami swz.

Pytanie 8: „Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.”

Odpowiedź 8: Odchylenie maksymalne do +/- 5%.

Pytanie 9: „Czy Zamawiający wymaga by zupa mleczna była planowana codziennie.”

Odpowiedź 9: Zamawiający nie wymaga.

Pytanie 10: „Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej w diecie cukrzycowej?”

Odpowiedź 10: Zamawiający nie wymaga.

Pytanie 11: „Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie online?”

Odpowiedź 11: Zamawiający wyraża zgodę na powyższe rozwiązanie.

Pytanie 12: „Prosimy o podanie średniej z miesiąca rzeczywiście zrealizowanych ilości posiłków w okresie styczeń-listopad 2021 r. Dane prosimy zamieścić w poniższej tabeli.

Rodzaj posiłku	1.2021	2.2021	3.2021	4.2021	5.2021	6.2021	7.2021	8.2021	9.2021	10.2021	11.
Pacjenci 3-7											
Pacjenci 8-18											
Wyżywienie dorosłych przebywających ŚCR na turnusach. Uzdrowisko Leczenie Sanatoryjne											
Wyżywienie dorosłych przebywających ŚCR na turnusach. Uzdrowisko Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej											
Posiłki											

regeneracyjne											
Posiłki dla Gości hotelowych											

Odpowiedź 12: Zamawiający informuje, że zamieszczone dane nie będą odzwierciedlać w rzeczywisty sposób świadczonych usług (pandemia). W czasie pandemii uzdrowiska zawiesiły swoją działalność, zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM RADY MINISTRÓW z dnia 23 października 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, na co zamawiający nie miał wpływu.

Pytanie 13: *„Uprzejmie prosimy o potwierdzenie, iż w przypadku dzierżawy pomieszczeń kuchni oraz stołówki kosztem dla przyszłego wykonawcę będzie metraż o powierzchni 1509,38”*

Odpowiedź 13: Zamawiający informuje, że w przypadku wykonywania usługi w kuchni Zamawiającego ilość dzierżawionych m² = 1 058,81 m². W przypadku skorzystania z opcji przygotowania posiłków w kuchni wykonawcy i dostarczania oraz dystrybucji posiłków, Wykonawca może dzierżawić pomieszczenia Zamawiającego w celach prawidłowego zabezpieczenia wykonania usługi, z tym, że bezwarunkowe jest dzierżawienie powierzchni stołówek, na których będą wydawane posiłki o metrażu 450,57 m²], które znajdują się w budynku położonym w Rabce-Zdroju przy ul. Dietla 5. Razem 1509,38 m².

Pytanie 14: *„Mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywionych o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień.”*

Odpowiedź 14: Zamawiający podtrzymuje zapisy, nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie 15: *„Prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie oddziałów lub ograniczenie ilości pacjentów w oddziałach szpitalnych.”*

Odpowiedź 15: Zamawiający nie planuje.

Pytanie 16: *„1. Czy zamawiający wymaga od kelnerek aby dostarczały posiłki do izolatek także w dobie pandemii Covid - 19?”*

Odpowiedź 16: Zamawiający nie wymaga – kelnerki dostarczają posiłki na oddział, nie do izolatek.

Pytanie 17: *„4. Czy zamawiający planuje otworzyć oddział przeznaczony dla pacjentów z chorobami nowotworowymi?”*

Odpowiedź 17: Zamawiający nie planuje.

Pytanie 18: *„5. Czy zamawiający wymaga aby suchy prowiant był przygotowywany tylko dla dzieci czy też dla wszystkich pacjentów którzy w ramach pobytu w zakładzie wyjeżdżają na wycieczki?”*

Odpowiedź 18: Zamawiający potwierdza, że dla wszystkich pacjentów przebywających na leczeniu sanatoryjnym.

Ponadto Zamawiający modyfikuje podstawę prawną ustawy Pzp podaną w swz tj. na podstawie art. 132 (było 302) z uwzględnieniem art. 359 i art. 360 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, dotycząca postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę społeczną w trybie przetargu nieograniczonego.

Pozostałe warunki zamówienia nie ulegają zmianie, jednak z uwagi na czas niezbędny, zgodnie z zapisami ustawy Pzp Zamawiający przedłuża termin składania ofert i wnoszenia wadium, **do dnia 13.12.2021 r. do godziny 10.00 oraz termin otwarcia ofert: w tym samym dniu o godzinie 10.30.**