



Pomorskie Centrum Reumatologiczne
im. dr Jadwigi Titz-Kosko w Sopocie
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
www.pcrsopot.pl
e-mail: sekretariat@pcrsopot.pl



JEDNOSTKA
SAMORZĄDU
WOJEWÓDZTWA
POMORSKIEGO

DZP.K.K.282.7.2020

Sopot, dnia 22.01.2021 roku

WYJAŚNIENIA I MODYFIKACJA TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA PRZETARG NIEOGRANICZONY – ZNAK: N/7/20

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie na bazie przejętych pomieszczeń kuchni wraz z dzierżawą powierzchni na działalność gastronomiczną– Znak: N/7/20

1. Działając na podstawie art. 90 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Przepisy wprowadzające ustawę - Prawo Zamówień publicznych (Dz.U. Dz.U.2019.2020) w oparciu o art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U.2019.1843 ze zm.) – Zamawiający – w odpowiedzi na pytania zgłoszone w toku przedmiotowego postępowania przez Wykonawców – udziela następujących wyjaśnień dotyczących Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Lp.	Treść pytania	Treść wyjaśnienia udzielonego przez Zamawiającego
1.	Zamawiający w paragrafie 5 umowy, pkt 1 oraz w Załączniku 1 SIWZ, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku normy żywienia dla zakładów służby zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Obecnie funkcjonują zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie diet według aktualnych wytycznych, na podstawie norm żywienia i zaleceń opierających się na wyżej wymienionej literaturze? Jeśli tak, prosimy o wykreślenie zapisu dotyczącego nieobowiązujących norm żywienia.	Zamawiający zgadza się i w związku z tym modyfikuje SIWZ w Załączniku nr 1 do SIWZ, pkt 9 „Kaloryczność posiłków”, który otrzymuje brzmienie: „Kaloryczność posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy, opracowana na podstawie aktualnych wytycznych oraz obowiązujących norm żywienia i zaleceń opierających się obecnie na wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia opisanych w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.” Zmodyfikowany SIWZ stanowi załącznik nr 1 do niniejszych wyjaśnień SIWZ.
2.	Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w Załączniku nr 1 do SIWZ, w rozdziale 11. Wymagania dotyczące jakości i składu posiłków, w podpunkcie a.) w dekadzie nie powinny powtarzać się potrawy? Posiłek jest to zestaw potraw lub produktów żywnościowych spożywanych stosownie do określonej pory dnia np. śniadanie, obiad, kolacja. Jeśli tak prosimy o zmianę zapisu na: a.) Posiłki muszą być urozmaicone pod względem doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości (potrawy nie powinny powtarzać się w dekadzie)	Zamawiający modyfikuje SIWZ w Załączniku nr 1, pkt 11, ppkt a) zgodnie z sugestią Wykonawcy, tj.: „Posiłki muszą być urozmaicone pod względem doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości (potrawy nie powinny powtarzać się w dekadzie)” Zmodyfikowany SIWZ stanowi załącznik nr 1 do niniejszych wyjaśnień SIWZ.
3.	W Załączniku nr 1 do SIWZ, w punkcie 9. Kaloryczność posiłków, Zamawiający zaproponował wartość odżywczą i energetyczną dla osób dorosłych i dzieci. Z zaproponowanych tam danych (tj. białka, tłuszczu i węglowodanów), nie ma możliwości osiągnięcia wymaganej przez Zamawiającego kaloryczności. Według przeliczników energetycznych,	Podana kaloryczność była orientacyjna, Zamawiający zmienia zapis na wartości procentowe i w związku z tym modyfikuje SIWZ w Załączniku nr 1, pkt 9 „Kaloryczność posiłków” dodając zapis: „Założenia wg wartości procentowej

	<p>przyjmując górne wartości składników odżywczych, suma podanych składników tj. 80g białka = 320kcal, 65g tłuszczu = 585kcal oraz 275g węglowodanów = 1100kcal, wynosi 2005kcal. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie zapisu procentowego poszczególnych składników tj. białko 15-20% wymaganej wartości energetycznej, tłuszcze do 30% oraz węglowodany będące dopełnieniem całości.</p>	<p>poszczególnych składników: Białko 15-20% - wymaganej wartości energetycznej Tłuszcze 20-35% - wymaganej wartości energetycznej oraz węglowodany będące dopełnieniem całości.”</p> <p>Zmodyfikowany SIWZ stanowi załącznik nr 1 do niniejszych wyjaśnień SIWZ.</p>
4.	<p>Proszę o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.</p>	<p>Zamawiający dopuszcza odchylenie na poziomie 10%.</p>
5.	<p>Czy Zamawiający dopuszcza układanie jadłospisów na okres 14 dni? Planowanie zgodnie z rytmem dwutygodniowym pozwala na większe urozmaicenie jadłospisów</p>	<p>Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.</p>
6.	<p>W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: „w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemii COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni”</p>	<p>Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.</p>
7.	<p>W związku z panującą pandemią COVID-19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.</p>	<p>Zamawiający informuje że link zostanie zamieszczony w późniejszym terminie na stronie postępowania (platformazakupowa.pl)</p>
8.	<p>W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej: Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:</p> <ol style="list-style-type: none"> zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części, zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych, zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy 	<p>Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie tego zapisu. Zamawiający informuje jednocześnie, że zawarł w projekcie możliwość zmiany umowy z uwagi na wystąpienie okoliczności siły wyższej.</p>
9.	<p>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?</p>	<p>Zamawiający nie przewiduje remontów ograniczających istotnie realizację świadczeń.</p>
10.	<p>Proszę o podanie liczby wydanych posiłków z podziałem na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację, II kolację osobno dla każdego miesiąca za okres STYCZEŃ 2020 – GRUDZIEŃ 2020</p>	<p>Wykaz został dołączony do wyjaśnień z dnia 15.01.2021r., zał nr 2.</p>

11.	Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od nas	Zamawiający informuje, że takie sytuacje będą rozpatrywane w danych konkretnych okolicznościach.
12.	Kto jest odpowiedzialny za dostarczanie posiłków do łóżka pacjenta?	Do oddziałów przy ul. Grunwaldzkiej to Wykonawca dostarcza wyczerpane posiłki do łóżek pacjentów, na Oddziałach przy ul. 23 Marca Wykonawca dostarcza w opakowaniach zbiorczych tylko do punktu zbiorczego, a do łóżek pacjenta dostarczają pracownicy Zamawiającego
13.	Czy Zamawiający wyrazi zgodę na zdalny system zamawiania posiłków?	Tak, Zamawiający wyraża zgodę.
14.	Czy istnieje możliwość zabudowy ogródka elementami demontowalnymi (np. w okresie letnim)?	Zamawiający informuje, że teren tzw. ogródka należy do Miasta Sopotu i co roku należy występować o zgodę na jego wykorzystywanie w sezonie letnim, dlatego też na wszelkie zabudowy tego terenu zgodę wyraża Miasto Sopot.
15.	Czy Zamawiający wymaga określonych godziny otwarcia sali konsumpcyjnej z tarasem?	Nie, Zamawiający nie wymaga.
16.	Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż sprzęt oraz umeblowanie sali restauracyjnej i bemaury w restauracji są własnością obecnego Wykonawcy i należy je zapewnić w ramach realizacji nowej umowy ?	Zamawiający udostępnia sprzęt zgodnie z załącznikiem nr 3 do SIWZ.
17.	Czy Wykonawca ma obowiązek ponoszenia podatku od nieruchomości, jeżeli tak w jakiej kwocie.	Zamawiający informuje, że na to pytanie odpowiedział już w wyjaśnieniach z dnia 15.01.2021r. (pytanie nr 22) i w powyższym względzie zmodyfikowano już zapisy umowy.
18.	Zważywszy na obecną sytuację, która związana jest z realnym zagrożeniem COVID-19 - wnosimy o zmianę w zakresie konieczności posiadania kuchni zastępczej do 30 km - istniejąca sytuacja związana z możliwością kwarantanny całych zakładów produkcyjnych - wymaga od zamawiających zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z zakładu. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków na cały okres realizacji zamówienia.	Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie tego zapisu.
19.	Zważywszy na fakt Zamawiający posiada akredytowany system ISO Czy Wykonawca nie powinien potwierdzić wykonywania usługi zgodnie ze standardami akredytacyjnymi na dowód czego Wykonawca załączy do oferty certyfikat ISO 9001, ISO 22000	Nie, Zamawiający nie wymaga.
20.	Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat 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.	Zamawiający informuje, że na to pytanie odpowiedział już w wyjaśnieniach z dnia 15.01.2021r. (pytanie nr 36) i w powyższym względzie zmodyfikowano już zapisy umowy.

21.	<p>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).</p> <p>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.</p>	Zamawiający wyraża zgodę.
22.	Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?	Zamawiający nie jest w stanie odpowiedzieć na to pytanie jednoznacznie, to będzie zależało od okoliczności.
23.	Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^\circ$	Zamawiający dopuszcza odchył temperatury tylko i wyłącznie w wartościach „+”
24.	Czy są jakiegokolwiek nakazy w stosunku do przedmiotu dzierżawy, jeżeli są obecnie wydane przez Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy, Służby Przeciwpożarowe lub inne organy kontroli?	Zamawiający informuje, że na dzień udzielenia odpowiedzi nie ma żadnych nakazów.
25.	Czy w stosunku do pomieszczeń stanowiących przedmiot dzierżawy Zamawiający posiada decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego, np. Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Pracy, Urzędu Dozoru Technicznego itp.? Jeżeli tak to prosimy o przedstawienie kopii protokołów z ostatnich kontroli dotyczących przedmiotu dzierżawy.?	Zamawiający informuje, że na dzień udzielenia odpowiedzi nie ma żadnych decyzji.
26.	W jakim stanie jest instalacja wodno-kanalizacyjna, elektryczna oraz centralnego ogrzewania w pomieszczeniach kuchni, gazowa, wentylacyjna, parowa, teletechniczna?	Zamawiający informuje, że na dzień udzielenia odpowiedzi stan instalacji wskazanych w zapytaniu jest w stanie dobrym
27.	Czy pomieszczenia, które będą wdzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.,?	Tak, Zamawiający potwierdza, że pomieszczenia odpowiadają wskazanym przepisom prawa.
28.	Prosimy o informację, czy pomieszczenia mają wydane nakazy, decyzje administracyjne dotyczące stanu technicznego lub sanitarnego? Prosimy o ich udostępnienie.	Zamawiający informuje, że na dzień udzielenia odpowiedzi nie ma żadnych nakazów ani decyzji.
29.	Prosimy o podanie, czy Szpital posiada dokumentację techniczną dla pomieszczeń bufetu? Czy dokumentacja ta jest dostępna w formie dwg.? Prosimy o ich udostępnienie.	Zamawiający posiada wskazaną dokumentację techniczną w formie pdf. Zamawiający w załączeniu do wyjaśnień SIWZ przekazuje dokumentację techniczną (zał. nr 2)
30.	Prosimy o podanie informacji dotyczących o energii elektrycznej. Jaka jest dostępna i maksymalna moc przyłączy, czy jest jeden kabel zasilający WLZ czy może kilka, jakie są przekroje tych kabli, w jaki sposób i gdzie są one opomiarowane. Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy dla bufetu?	Zamawiający informuje, że moc dla całego budynku Pawilonu II (w którym znajduje się kuchnia) wynosi 80kW, z tego na obecną chwilę wykorzystywane jest ok. 70 kW. W razie potrzeby Wykonawca będzie mógł zwrócić się do dostawcy energii z zapytaniem o nowe przyłącze do samego lokalu i wyodrębnić zasilanie.
31.	Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istnieje na terenie bufetu instalacja tłuszczowa? Czy jest sprawna?	Zamawiający informuje, że na dzień udzielenia odpowiedzi kanalizacja jest sprawna. W kuchni istnieje jedna instalacja tłuszczowa i jest sprawna. W bufecie nie ma instalacji tłuszczowej.
32.	Prosimy o informację, czy na kuchni znajduje się sprawna instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej? Czy istnieje osobna wentylacja tłuszczowa? Jakim czynnikiem zasilane są nagrzewnice? Czy Szpital posiada dokumentację dotyczącą	Zamawiający informuje, że w kuchni znajduje się sprawna na dzień udzielenia odpowiedzi instalacja nawiewno-wentylacyjna, nie ma osobnej wentylacji tłuszczowej, nie ma

	<p>sprawności układów i przeglądów wentylacyjnych? Prosimy o jej udostępnienie.</p>	<p>nagrzewnic. Zamawiający posiada dokumentację dotyczącą przeglądów wentylacyjnych, Zamawiający informuje, że nie dysponuje prawem do publikacji protokołu z przeglądu wentylacji, jednakże Zamawiający może poświadczyć, że w wyniku ostatniego przeprowadzonego przeglądu stwierdzono iż wskazana instalacja jest sprawna.</p>
33.	<p>Prosimy o podanie czy instalacja tłuszczowa jest podłączona do separatora tłuszczu i jakiej jest on pojemności?</p>	<p>Tak, Zamawiający potwierdza, że instalacja tłuszczowa jest podłączona separatora tłuszczu o pojemności ok 1m3</p>
34.	<p>Prosimy o informację, czy sprzęt wyszczególniony w załączniku jest sprawny. Jeżeli wymaga naprawy, prosimy o zamieszczenie informacji o jej zakresie.</p>	<p>Zamawiający informuje, że na dzień udzielenia odpowiedzi wyszczególnione sprzęty są sprawne.</p>
35.	<p>Prosimy o informację na temat instalacji klimatyzacji w bufecie. Czy jest sprawna, jakim czynnikiem jest zasilana, czy funkcjonuje niezależnie od reszty instalacji w budynku?</p>	<p>Zamawiający informuje, że w bufecie nie ma instalacji klimatyzacji.</p>
36.	<p>Czy w przekazanych pomieszczeniach do dzierżawy kuchni jest sprawna wentylacja?</p>	<p>Zamawiający potwierdza że na dzień udzielenia odpowiedzi wentylacja jest sprawna.</p>
37.	<p>Czy pomieszczenia te wymagają przeprowadzenia remontu kapitalnego?</p>	<p>Zamawiający informuje, że Wykonawca sam winien zdecydować czy istnieje taka konieczność.</p>
38.	<p>Czy w przekazanych pomieszczeniach jest sprawna kanalizacja?</p>	<p>Zamawiający potwierdza że na dzień udzielenia odpowiedzi kanalizacja jest sprawna.</p>
39.	<p>Jaki jest stan techniczny na okładzinach ściennych i posadzkach?</p>	<p>Zamawiający informuje, że stan techniczny okładzin ściennych i posadzek jest dobry</p>
40.	<p>Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D. Wykonawca poświadcza ogólnie spełnieni kryteriów kwa</p>	<p>Tak, Zamawiający wskazał już taką możliwość w Rozdz VI pkt 1 1) w tabeli.</p>
41.	<p>wprowadził jako jedyne kryterium oceny ofert cenę. Zgodnie z art. 91 ust. 2 <i>kryteriami oceny ofert są cena albo cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówień.</i> Natomiast zgodnie z art. 91 ust 2a Pzp <i>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.</i> 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%).</p>	<p>Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający nie jest SP ZOZ.</p>
42.	<p>Zgodnie z art. 22 ust.1a Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego</p>	<p>Zamawiający nie wyraża zgody na taki zapis.</p>

	<p>wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególnie charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13). Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.</p> <p>Biorąc powyższe pod uwagę, proszę o potwierdzenie czy wykonawca dobrze rozumie, że Wykonawca spełni warunki udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje co najmniej dwie usługi żywienia zbiorowego o łącznej wartości minimum 600.000,00 zł brutto zgodne z przedmiotem zamówienia tj. świadczenie kompleksowych usług żywieniowych na bazie przejętych pomieszczeń kuchni wraz z dzierżawą powierzchni na działalność gastronomiczną?</p>	
43.	<p>Prosimy o podanie aktualnej stawki za osobodzień żywienia pacjenta w kwocie netto i brutto z podziałem na pełne wyżywienie i zupę.</p>	<p>Stawka pełna: 18,86 zł netto, tj. 20,37 zł brutto Podział: - dorośli: śniadanie – 4,72 zł netto, 5,10 zł brutto; obiad – 9,43 zł netto, 10,18 zł brutto; kolacja – 4,72 zł netto, 5,10 zł brutto - dzieci: śniadanie i II śniadanie (łącznie) 4,72 zł netto, 5,10 zł brutto; obiad: 9,43 zł netto, 10,18 zł brutto; podwieczorek i kolacja (łącznie): 4,72 zł netto, 5,10 zł brutto - zupa: 5,00 zł netto, 5,40 zł brutto</p>
44.	<p>Prosimy o podanie nazwy aktualnego Operatora realizującego usługę żywienia.</p>	<p>ASPEN RES Sp. z o. o. z siedzibą w Gliwicach, ul. Portowa 16G, 44-100 Gliwice</p>
45.	<p>Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby Wykonawca dostarczał do kuchni przy ul. 23Marca 93 razem ze śniadaniem II śniadanie, a także obiad z podwieczorkiem i kolacjami?</p>	<p>Tak, Zamawiający wyraża zgodę na dostarczenie śniadania wraz z II śniadaniem oraz obiadu wraz podwieczorkiem i kolacją. W przypadku niezgodności dostawy, Wykonawca zobligowany jest do natychmiastowego dostarczenia brakujących posiłków.</p>

Do niniejszych wyjaśnień załącza się załączniki:

1. Zmodyfikowana treść SIWZ N/7/20
2. Dokumentacja techniczna pomieszczeń (dot. pytania nr 29)

Zamawiający informuje, że z powodu bardzo dużej ilości zadanych pytań odpowiedzi na pozostałe pytania zostaną udzielone w późniejszym terminie.

2. Zamawiający działając na podstawie art. 90 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Przepisy wprowadzające ustawę - Prawo Zamówień publicznych (Dz.U. Dz.U.2019.2020) w oparciu o art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (j.t.Dz.U.2019.1843 ze zm.) – zmienia treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w następujący sposób:

- 1) Rozdział VIII „MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT”, punkt 2 o treści:

„Termin składania ofert: do dnia 04.02.2021 r., do godz. 09:00 pod rygorem nieważności”

otrzymuje brzmienie:

„Termin składania ofert: **do dnia 11.02.2021 r., do godz. 09:00** pod rygorem nieważności”

2) Rozdział VIII „MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT”, punkt 4

o treści:

„Miejsce otwarcia ofert:

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w trakcie posiedzenia Komisji Przetargowej, które odbędzie się w dniu 04.02.2021 roku o godz. 09:15 w:

Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Grunwaldzka 1-3, 81-759 Sopot
Dział Zamówień Publicznych, parter, pok. nr 3 (Budynek Administracji)”

otrzymuje brzmienie:

„Miejsce otwarcia ofert:

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w trakcie posiedzenia Komisji Przetargowej, które odbędzie się w dniu **11.02.2021 roku o godz. 09:15** w:

Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Grunwaldzka 1-3, 81-759 Sopot
Dział Zamówień Publicznych, parter, pok. nr 3 (Budynek Administracji)”

Pozostała treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie na bazie przejętych pomieszczeń kuchni wraz z dzierżawą powierzchni na działalność gastronomiczną (znak: N/7/20) - **nie zmienia się.**

PREZES ZARZĄDU
Barbara Gistak-Pilarczyk

