

Katowice 28.11.2018r.

DO WSZYSTKICH WYKONAWCÓW

Dotyczy: Catering- przygotowanie i dostawa posiłków dla pacjentów i pracowników Szpitala -
DZP/381/112U/2018

PYTANIE NR 1

Działając na podstawie art. 38 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych uprzejmie proszę o podanie przyczyn i powodów, dla których Zamawiający odstąpił od sformułowania w Ogłoszeniu o zamówieniu na usługi społeczne warunków dotyczących zdolności technicznej – wymaganego wiedzy i doświadczenia wykonawcy.

Pozwalam sobie wskazać, że celem postępowania o zamówienie publiczne jest wyłonienie wykonawcy dającego gwarancje i rękojmię należytego wykonania umowy. Rezultat ten osiągany jest m.in. poprzez formułowanie warunków udziału w postępowaniu. Warunki udziału w postępowaniu stanowią system kwalifikacji umożliwiający dopuszczenie do udziału w postępowaniu wyłącznie sprawdzonych i wiarygodnych wykonawców. Działanie takie istotnie ogranicza ryzyka związane z prawidłowym, celowym, oszczędnym oraz efektywnym wydatkowaniem środków publicznych i tym samym chroni Zamawiającego przed zarzutem niegospodarności oraz naruszaniem ustawy o finansach publicznych.

Ponadto biorąc pod uwagę profil działalności Zamawiającego, ustalenie warunków udziału w postępowaniu w zakresie wiedzy i doświadczenia jest zasadne m.in. ze względu na obowiązek realizacji zamówienia z zachowaniem szczególnych norm w zakresie przygotowania posiłków oraz przy uwzględnieniu wymogów higienicznych stosowanych w szpitalach.

Wobec powyższego biorąc pod uwagę, że rezygnacja z warunków udziału w zakresie wiedzy i doświadczenia naraża Zamawiającego na zarzut niegospodarności oraz nie jest usprawiedliwiona ani potrzebami Zamawiającego ani specyfiką usługi, która musi być realizowana z zachowaniem podwyższonych rygorów higienicznych, uprzejmie proszę jak we wstępie lub o sformułowanie warunków udziału w postępowaniu w zakresie wiedzy i doświadczenia np. w treści:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- posiadania wiedzy i doświadczenia; Za spełniających ten warunek Zamawiający uzna Wykonawców, którzy wykażą, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie świadczył lub świadczy usługi cateringowe dla pacjentów szpitala klinicznego lub wielospecjalistycznego o liczbie łóżek min. 400 oraz wartości 2.000 000 zł, oraz załączy dokumenty potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Odpowiedź:

Zamawiający udzielający zamówienia na usługi społeczne ma możliwość udzielenia zamówienia zgodnie z określoną przez siebie procedurą, spełniającą minimalne wymogi określone w art. 138o ust. 2-4 ustawy Pzp. Zamawiający sam określa szczegółowe rozwiązania prawne procedury, w ramach której udzieli w przyszłości zamówienia publicznego. Przepisy zobowiązują zamawiającego do przeprowadzenia postępowania w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

PYTANIE NR 2

Dot. Załącznik nr 4. IV.19

Tabela 1. Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych dla diety podstawowej obliczone na osobodzień.

W tabeli wymieniono zalecane ilości węglowodanów, białka i tłuszczy określając je: "do" 60%, 15% oraz 25%. Niemożliwe jest skomponowanie dziennego jadłospisu o podanych wartościach. Np. zakładając 14% białka, konieczne jest założenie 61% węglowodanów co przekracza ilości podane w tabeli. Proszę o zmianę wymaganych norm składników odżywczych.

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje zapis.

Procentowe zapotrzebowanie energetyczne z poszczególnych składników odżywczych
tłuszcze: do 30%
białko: 13 – 16% ,
węglowodany 54 – 57%,

PYTANIE NR 3

Dot. Załącznik nr 4. V.2

Proszę uściślić ile razy i na jakiej podstawie będą przeprowadzane kontrole.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż planuje przeprowadzić w ciągu obowiązywania umowy minimum dwie kontrole pod względem mikrobiologicznym. Podczas każdej kontroli pobieranych będzie minimum 5, a maksimum 10 wymazów mikrobiologicznych. Kontrole będą przeprowadzane na podstawie udzielonego przez Zamawiającego pełnomocnictwa.

PYTANIE NR 4

Dot. Załącznik nr 4.V.2

Proszę uściślić w jakim czasie od dostarczenia posiłku będą przeprowadzane kontrole i w jaki sposób Zamawiający będzie nas informował o możliwości uczestniczenia w nich naszego pracownika?

Odpowiedź:

Zamawiający, informuje iż pytanie to dotyczy punktu 4.V.4. a nie 4.V.2 i wyjaśnia, iż obowiązkiem Zamawiającego (zgodnie z systemem HACCP) jest kontrola temperatury posiłku przeprowadzona niezwłocznie po dostarczeniu przez Wykonawcę. Zamawiający nie jest zobowiązany do wcześniejszego informowania Wykonawcy ponieważ decyzja o uczestniczeniu w kontroli pomiaru temperatury leży w gestii Wykonawcy. Wykonawca ma prawo uczestniczyć w kontroli podczas każdej dostawy.

PYTANIE NR 5

Dot. Załącznik nr 10.2.12

Proszę uściślić co mają zawierać raporty żywienia.

Odpowiedź:

Zamawiający zamiennie do sformułowania „dokumentacja produkcyjna” użył określenia „raporty żywienia”, czyli dokumenty dzięki którym można odtworzyć dany proces produkcji posiłków.

PYTANIE NR 6

Dot. Załącznik nr 10.2.16

Proszę uściślić ile razy będą dokonywane badania na wartość odżywczą. Proszę o dodanie procedury Zamawiającego opisującej sporządzanie prób do badań posiłków na wartość odżywczą.

Odpowiedź:

Zamawiający, w przypadku skorzystania z prawa o którym mowa w Załączniku nr 10.2.16 będzie zlecał pobór próby posiłku na wartość odżywczą akredytowanemu laboratorium. Częstotliwość wykonywania badań będzie zależna od jakości realizowanej umowy przez Wykonawcę.

PYTANIE NR 7

Dot. Załącznik nr 10.4.h.

W jakim czasie i w jaki sposób od zdarzenia będzie zgłoszona reklamacja niezbędna do wykonania "roszczenia reklamacyjnego"? Proszę o przedłużenie czasu od zgłoszenia do wykonania roszczenia.

Odpowiedź:

Zgodnie z kryterium opisanym w ogłoszeniu. Zamawiający nie wyraża zgody na przedłużenie czasu.

Z upoważnienia Dyrektora
Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach

Handwritten signature: Karina Madej
mgr Karina Madej
Pracownik Działu Zamówień Publicznych