



znak sprawy: 43/PN/2016/LCH

Warszawa, dn. 23 LIS. 2016

Do Wszystkich Wykonawców,
którzy pobrali SIWZ

ODPOWIEDZI
na zapytania w sprawie SIWZ

Niniejszym informuję, iż w dniu 02.11.2016 r. do Zamawiającego wpłynęły pisma z prośbą o wyjaśnienie zapisów specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w postępowaniu prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.), zwanej dalej „uPzp”, w trybie przetargu nieograniczonego na: „Świadczenie usług żywienia na rzecz pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie” o następującej treści:

Pytanie nr 1. W dniu 17 sierpnia 2016 r. wszedł w życie art. 7 ustawy o zmianie ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. 2016 poz. 1265) (dalej Ustawa). Zgodnie z tym przepisem podmioty zatrudniające osoby w oparciu o umowy zlecenie od 17 sierpnia 2016 r. mają obowiązek ustalania od 1 stycznia 2017 r. minimalnej płacy za 1 roboczogodzinę pracy na poziomie 12 zł plus wskaźnik wzrostu minimalnego wynagrodzenia, dodatkowo zostało już podpisane rozporządzenie w sprawie płacy minimalnej, która od 01.01.2017 r. wyniesie 2000 zł brutto.

Czy w związku z powyższym Zamawiający potwierdza, że Wykonawcy mają obowiązek skalkulować cenę oferty z uwzględnieniem wynagrodzeń na 2017?

Odpowiedź do pytania 1. Tak, Wykonawcy mają obowiązek skalkulować cenę oferty z uwzględnieniem wynagrodzeń na 2017 rok.

Pytanie nr 2. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, obiady, kolacje, same zupy, kleiki w rozbiu na poszczególne miesiące za okres październik 2015 – wrzesień 2016. ?

Odpowiedź do pytania 2.

	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
10.2015	4870	4645	4849
11.2015	4464	4307	4524
12.2015	3325	3100	3252
01.2016	4220	4091	4330
02.2016	4413	4244	4465
03.2016	4422	4196	4449
04.2016	4901	4685	4847
05.2016	4649	4533	4780
06.2016	5041	4871	5105
07.2016	5236	5023	5290
08.2016	4785	4592	4829
09.2016	4907	4685	4909

Kleiki są podawane pacjentom doraźnie w przypadku zatruć bądź problemów jelitowych po zabiegach. Średnio zużywamy 2 torebki kleiku sypkiego (torebka 160g) w miesiącu. Kleiki sporządza pracownik firmy cateringowej w kuchence oddziałowej.

Pytanie nr 3. Czy Zamawiający dopuszcza dowóz posiłków 2x dziennie tj. śniadanie oddzielnie oraz kolację razem z obiadem?

Odpowiedź do pytania 3. Dowóz posiłków 2x dziennie może być zastosowany tylko w przypadku gdy Wykonawca zapewni łańcuch chłodniczy. NIGRiR nie posiada odpowiedniej lodówki, w której zmieszczą się pojemniki GN i wszystkie inne produkty wymagające odpowiedniego przechowywania. W związku z powyższym zamawiający nie wyraża zgody na łączenie dostawy kolacji z obiadem.

Pytanie nr 4. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, kolację, II kolację oraz w rozbiu na poszczególne miesiące za okres listopad 2015 – październik 2016.

Odpowiedź do pytania 4. NIGRiR nie rejestruje posiłków w rozbiu na 5 porcji. 5 posiłków otrzymują pacjenci z dietą cukrzycową, wątrobową, trzustkową (ujęte w SIWZ) oraz pacjenci Kliniki Geriatrii i Kliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego.

Ilość takich posiłków jest zamawiana na bieżąco według załącznika nr 1 opisu przedmiotu zamówienia.

Zestawienie miesięczne i roczne jest tylko w formie śniadań obiadów i kolacji gdzie do śniadania wliczane jest drugie śniadanie, a do kolacji podwieczerek. W ten sposób sporządzane jest rozliczanie finansowe

Pytanie nr 5. Czy Wykonawca będzie ponosił jakiekolwiek inne opłaty na rzecz zamawiającego oprócz wymienionych w załączniku nr 4 do SIWZ – istotne postanowienia umowy, w paragrafie 13 punkt 6?

Odpowiedź do pytania 5. Zgodnie z SIWZ.

Pytanie nr 6. Zamawiający w treści SIWZ, pkt. 11 – Opis sposobu przygotowania ofert ppkt. 11.3.b zaleca złożenie do oferty załącznika nr 2 w formie edytowalnej, na nośniku danych np. na płycie CD. Czy w związku z powyższym Zamawiający potwierdza, że do oferty na nośniku danych należy złożyć załącznik nr 2 do SIWZ/Załącznik nr 2 do umowy – „Wymagania dotyczące jakości, ilości posiłków i wartości odżywczej poszczególnych diet stosowanych u Zamawiającego”?

Odpowiedź do pytania 6. Zamawiający informuje, że do oferty należy dołączyć formularz asortymentowo - cenowy, stanowiący załącznik nr 2 do SIWZ, podpisany przez osobę uprawnioną do podpisania oferty oraz zaleca się złożenie załącznika nr 2 w formie edytowalnej, na nośniku danych np. na płycie CD.

Pytanie nr 7. Prosimy o podanie nazwy obecnego Wykonawcy

Odpowiedź do pytania 7. Obecnie usługa wykonywana jest przez Firmę Dussmann Sp. z o. o.

Pytanie nr 8. Prosimy o podanie ceny osobodnia w wartości netto i brutto jaką obecnie płaci Zamawiający obecnemu Wykonawcy?

Odpowiedź do pytania 8.

Posilek	Cena netto	Cena brutto
Śniadanie	2,95	3,186
Obiad	5,90	6,372
Kolacja	2,95	3,186

Pytanie nr 9. Prosimy o podanie liczby osobodni według poniżej tabeli, co pozwoli Wykonawcom zapoznać się z rozkładem ilości osób na poszczególnych w oddziałach:

Nazwa oddziału/miesiąc	10.16	09.16	08.16	07.16	06.16	05.16	04.16	03.16	02.16	01.16	12.15	11.15

Odpowiedź do pytania 9. Zamawiający nie prowadzi statystyki zamawiania/wydawania posiłków w żądanym przez Wykonawcę układzie, w związku z czym podajemy łączną sumę wydanych posiłków od października 2015 do września 2016

	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
10.2015	4870	4645	4849
11.2015	4464	4307	4524
12.2015	3325	3100	3252
01.2016	4220	4091	4330
02.2016	4413	4244	4465
03.2016	4422	4196	4449
04.2016	4901	4685	4847
05.2016	4649	4533	4780
06.2016	5041	4871	5105
07.2016	5236	5023	5290
08.2016	4785	4592	4829
09.2016	4907	4685	4909

Dodatkowo wskazujemy liczbę łóżek w poszczególnych klinikach NIGRiR:

nazwa	poziom	liczba łóżek
KLINIKA REUMATOLOGII WIEKU ROZWOJOWEGO	parter	40
KLINIKA REUMATOLOGII	I piętro	30
KLINIKA REHABILITACJI	I piętro	16
KLINIKA GERIATRII	I piętro	25
KLINIKA CHORÓB TKANKI ŁĄCZNEJ	III piętro	33
KLINIKA Wczesnej DIAGNOSTYKI	III piętro	23
KLINIKA REHABILITACJI	III piętro	10
KLINIKA REUMATOLOGII	IV piętro	36
KLINIKA NEUROORTOPEDII I NEUROLOGII	IV piętro	10

Pytanie nr 10. Kto mam zakupić zastawę stołową i sztucze?

Odpowiedź do pytania 10. Zgodnie z zapisami SIWZ obowiązek uzupełniania zastawy stołowej oraz sztuców należy do Wykonawcy.

Pytanie nr 11. Prosimy o podanie miesięcznych ilości naczyń jednorazowych (miseczki, kubeczki, sztucze) jakie będzie musiał dostarczyć Wykonawca w ramach postępowania?

Odpowiedź do pytania 11. Ilość naczyń jednorazowych jest bardzo różna w zależności od zapotrzebowania, uwzględniając sytuację epidemiologiczną w Klinikach (ilość izolacji). Średnio w skali miesiąca potrzebujemy około 30 zestawów.

Pytanie nr 12. Celem lepszego poznania upodobań pacjentów i oczekiwań Zamawiającego względem Wykonawcy prosimy o przedstawienie kopii obecnych jadłospisów 14-dniowych wiosenno-letnich i jesienno-

Odpowiedź do pytania 12. Jadłospisy nie wynikają z upodobań pacjentów i oczekiwań Zamawiającego lecz muszą spełniać wszelkie wymogi zgodne z normami IŻŻ. Potrzebne informacje związane z ułożeniem odpowiedniego jadłospisu na poszczególne diety stosowane w NIGRiR są zawarte w SIWZ. Każdy Dietetyk z pewnością jest merytorycznie przygotowany do tego zadania.

Pytanie nr 13. Prosimy o informacje od kiedy, po zakończeniu niniejszego postępowania, Zamawiający chce przekazać usługę nowemu Wykonawcy?

Odpowiedź do pytania 13. Świadczenie rozpocznie się nie wcześniej niż w dacie wskazanej w pkt 5 SIWZ.

Pytanie nr 14. Czy Wykonawca będzie ponosił koszty mediów, a jeśli tak to prosimy o podanie miesięcznych kosztów, zgodnie z poniższą tabelą w wartościach brutto:

Miesiąc/wartość faktury netto	09.1 6	08.1 6	07.1 6	06.1 6	05.1 6	04.1 6	03.1 6	02.1 6	01.1 6	12.1 5	11.1 5	10.1 5
Energia elektryczna												
Ciepła woda												
Zimna woda												
Kanalizacja												
Gaz												
Uzdatnianie wody												
CWU												
telefony												

Odpowiedź do pytania 14. Zgodnie z §13 ust. 6 umowy.

Pytanie nr 15. W związku z faktem, że HACCP jest częścią normy ISO 22000 zwracamy się zapytaniem czy Wykonawca na dowód może przedstawić certyfikat ISO 22 000?

Odpowiedź do pytania 15. Zamawiający dopuszcza przedstawienie Certyfikatu ISO 22 000 jako dokumentu potwierdzającego stosowanie zasad systemu HACCP.

Pytanie nr 16. W związku z zapisami w zał. 1 do SIWZ prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający rozumie jako „bezwzględna czystość higieniczną”?

Odpowiedź do pytania 16. Zamawiający dokładnie opisuje czego dotyczy sformułowanie „bezwzględna czystość higieniczna” w załączniku nr. 1 do SIWZ punkt 1.1

Pytanie nr 17. Czy Wykonawca będzie mógł przechowywać wózki bemarowe w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź do pytania 17. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przechowywania wózków bemarowych w kuchenkach oddziałowych. Wózki bemarowe należy przechowywać na poziomie -1 w kuchni głównej w wyznaczonych miejscach.

Pytanie nr 18. Czy Wykonawca na czas realizacji usługi ma zapewnić zastawę stołową i sztućce?

Odpowiedź do pytania 18. Tak, zgodnie z zapisami w specyfikacji.

Pytanie nr 19. Prosimy o informacje kto dostarczy zmywarki?

Odpowiedź do pytania 19. Zmywarki są wyposażeniem kuchenek oddziałowych NIGRiR.

Pytanie nr 20. Prosimy o informacje jakie gniazda 230 czy 400 Woltów są dostępne w kuchenkach?

Odpowiedź do pytania 20.

Miejsce	Gniazda
Parter – część czysta kuchenki	230 Wolt
Parter – część brudna kuchenki	230 Wolt, 400 Wolt
I piętro – część czysta kuchenki	230 Wolt
I piętro – część brudna kuchenki	230 Wolt, 400 Wolt
III piętro – część czysta kuchenki	230 Wolt, 400 Wolt
III piętro – część brudna kuchenki	230 Wolt, 400 Wolt
IV piętro – część czysta kuchenki	230 Wolt, 400 Wolt
IV piętro – część brudna kuchenki	230 Wolt, 400 Wolt

Pytanie nr 21. Czy obecnie Wykonawca korzysta ze zmywarek i czy są one podłączone do instalacji wod-kan?

Odpowiedź do pytania 21. Tak, wykonawca usługi korzysta ze zmywarek i są one podłączone do odpowiedniej instalacji.

Pytanie nr 22. Czy montaż zmywarek będzie wiązał się z koniecznością jakichś przeróbek w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź do pytania 22. Zmywarki są podłączone i eksploatowane.

Pytanie nr 23. Prosimy o informacje gdzie obecnie są myte naczynia brudne i sztućce?

Odpowiedź do pytania 23. Obecnie mycie i wyparzanie naczyń odbywa się w kuchenkach oddziałowych brudnych (każde piętro posiada taką kuchnię).

Pytanie nr 24. Prosimy o krótki opis pomieszczeń kuchni głównej, o której mowa w zał. Nr 1 do SIWZ w pkt. 1.3?

Odpowiedź do pytania 24. Zamawiający informuje, iż w dniu 10 listopada 2016 na wniosek jednej z firm zainteresowanych odbyła się wizja lokalna. Informacja o możliwości uczestniczenia w wizji lokalnej była ogólnodostępna w dniu 7 listopada 2016 roku. Kolejna wizja lokalna odbędzie się w dniu 22 listopada 2016 r. o godzinie 11:00.

Pytanie nr 25. Czy w kuchenkach Wykonawca powinien zainstalować kuchenki mikrofalowe?

Odpowiedź do pytania 25. Zamawiający podtrzymuje zapis w załączniku Nr. 1 do SIWZ punkt 1.5. Jednocześnie potwierdza, iż wyposażenie kuchenek oddziałowych w kuchenki mikrofalowe jest najprostszym i skutecznym sposobem podgrzania każdego posiłku o każdej porze.

Pytanie nr 26. Prosimy o informacje jaki procent w dziennej ilości diet to diety specjalistyczne wymagające opakowań jednorazowych?

Odpowiedź do pytania 26. Zamawiający szacuje, iż w NIGRiR diety specjalistyczne stanowią około 5-10% dziennej ilości diet.

Pytanie nr 27. Kto będzie odpowiedzialny za przegląd windy do przewożenia posiłków?

Odpowiedź do pytania 27. Przegląd techniczny windy leży w gestii Zamawiającego.

Pytanie nr 28. Czy winda do transportu posiłków to winda znajdująca się w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź do pytania 28. Tak.

Pytanie nr 29. Które z diet wymieniony w zał. nr 1 do SIWZ w pkt. 1.13 to diety specjalistyczne dostarczane w opakowaniach jednorazowych?

Odpowiedź do pytania 29. Diety specjalistyczne to: dieta bezglutenowa, wegetariańska, wegańska, hypoalergiczne i z wykluczeniem produktów np. bez marchwi lub jajek.

Pytanie nr 30. Ilu pacjentów średnio dziennie żywionych jest w Klinice Reumatologii Wieku Rozwojowego?

Odpowiedź do pytania 30. Średnio dziennie żywionych jest 35 pacjentów Kliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego.

Pytanie nr 31. Prosimy o informacje kiedy i w jakim zakresie mogą wystąpić zmiany w ilości osobodni i oddziałów, o których mowa w zał. Nr do SIWZ w pkt 1.18?

Odpowiedź do pytania 31. Zgodnie z pkt. 2.6, 2.7, 2.8 Załącznika nr 1 do SIWZ/Załącznika nr 1 do umowy. Ponadto Zamawiający informuje, że nie przewiduje dokonywania większych zmian w powyższym zakresie co najmniej do końca I półrocza 2017 roku.

Pytanie nr 32. Z jakiej diety ma być porcja obiadowa dla dietetyka?

Odpowiedź do pytania 32. Zgodnie z zapisem SIWZ załącznik nr.1 punkt 2.4

Pytanie nr 33. Prosimy o podanie średnich miesięcznych ilości rezerwy, o której mowa w zał. Nr do SIWZ w pkt. 2.5?

Odpowiedź do pytania 33. Zamawiający informuje iż średnia ilość rezerwy żywieniowej w skali miesiąca to:

około 500g kleiku w suchej postaci

około 500g sera białego

około 200g serków topionych i dżemu

około 500g masła

Pytanie nr 34. Czy Zamawiający, celem zaproponowania optymalnej ceny osobodni dopuszcza, aby Wykonawca łączył posiłki np. obiad z kolacją z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i przepisów sanitarnych?

Odpowiedź do pytania 34. Dowóz posiłków 2x dziennie może być zastosowany tylko w przypadku gdy Wykonawca zapewni łańcuch chłodniczy. NIGRiR nie posiada odpowiedniej lodówki, w której zmieszczą się pojemniki GN i wszystkie inne produkty wymagające odpowiedniego przechowywania. W związku z powyższym zamawiający nie wyraża zgody na łączenie dostarczanych posiłków.

Pytanie nr 35. Kto dostarczy i zamontuje lodówki w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź do pytania 35. Zamawiający nie planuje wyposażania kuchenek oddziałowych w lodówki. Lodówki dla pacjentów dostępne są w korytarzach klinik.

Pytanie nr 36. Czy Zamawiający ma zgodę PPSSE, że w kuchenkach Wykonawca może myć i przechowywać wózki bieżące?

Odpowiedź do pytania 36. Zamawiający nie posiada takiej zgody, ale nie wykonuje tych czynności w kuchenkach oddziałowych.

Pytanie nr 37. Prosimy o informacje czy Wykonawca będzie ponosił dodatkowe opłaty z tytułu korzystania z powierzchni kuchenek oraz kuchni głównej?

Odpowiedź do pytania 37. Wykonawca będzie ponosił opłaty wyszczególnione w SIWZ.

Pytanie nr 38. W nawiązaniu do pytania nr 37 prosimy o podanie wielkości kosztów?

Odpowiedź do pytania 38. Wykonawca będzie ponosił opłaty wyszczególnione w SIWZ.

Pytanie nr 39. W związku z faktem, że posiłki będą dystrybuowane przez pracowników Wykonawcy prosimy o rozpisanie kto i kiedy ze strony Zamawiającego będzie dokonywał pomiarów temperatury i innych zgodności z opisem przedmiotu zamówienia?

Odpowiedź do pytania 39. Kontroli temperatury dostarczanych posiłków dokonuje Dietetyk NIGRiR według zapisów SIWZ Załącznik nr.2

Pytanie nr 40. W związku z niejasnymi zapisami w SIWZ Prosimy o informacje gdzie będą przechowywane próby pokarmowe, bowiem zgodnie z obowiązującymi przepisami próby przechowywane będą w kuchni centralnej Wykonawcy?

Odpowiedź do pytania 40. Zgodnie z obowiązującymi przepisami próbki pokarmowe będą pobierane i przechowywane w kuchni wykonawcy o czym wyraźnie pisze zamawiający w SIWZ Załącznik Nr. 1 punkt 2.24.

Pytanie nr 41. Czy pomieszczenie przeznaczone na pomieszczenie socjalne dla pracowników Wykonawcy wymaga zdaniem Zamawiającego remontu lub modernizacji? A jeśli tak to prosimy o krótki opis zakresu.

Odpowiedź do pytania 41. Brak zaleceń w tej materii.

Pytanie nr 42. Czy na ww. pomieszczenia są nałożone jakieś nakazy przez zewnętrzne służby kontrolne np. Sanepid, BHP? Jeśli tak to prosimy o kopie niniejszych dokumentów?

Odpowiedź do pytania 42. Brak zaleceń w tej materii.

Pytanie nr 43. Kto pokrywa koszty UDT wind? I jaki jest to roczny koszt?

Odpowiedź do pytania 43. Koszty UDT wind pokrywa Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji.

Pytanie nr 44. Kto odpowiada za korytarz łączy kuchnię główną z holem windowym?

Odpowiedź do pytania 44. Pytanie zadane nieprecyzyjnie. Zamawiający nie wie o jaką odpowiedzialność chodzi oferentowi. Jednocześnie Zamawiający podtrzymuje zapis w SIWZ Załącznik nr.1 punkt 1.11

Pytanie nr 45. Czy Zamawiający zapewni szafki pracownicze pracownikom Wykonawcy na czas realizacji usługi?

Odpowiedź do pytania 45. Zamawiający informuje, iż pokój socjalny wyposażony jest w szafy meblowe, które przeznaczone są na odzież roboczą czystą, używaną oraz odzież zewnętrzną. Zamawiający dopuszcza możliwość wymiany przez wykonawcę powyższych szaf na inne.

Pytanie nr 46. Ilu pracowników obecnie świadczy usługę dla Zamawiającego?

Odpowiedź do pytania 46. Szczegóły dotyczące ilości osób realizujących usługę posiada firma obecnie świadcząca usługę.

Pytanie nr 47. Kto odpowiadać będzie za czystość w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź do pytania 47. Zgodnie z zapisami SIWZ

Pytanie nr 48. Prosimy o informacje jakie czynności związane z utrzymaniem czystości w kuchenkach mieliby wykonywać pracownicy Wykonawcy, które nie będą kolidowały z funkcją tych osób związaną z dystrybucją posiłków?

Odpowiedź do pytania 48. Zamawiający oczekuje, że wszystkie czynności związane z utrzymaniem czystości w kuchenkach będą wykonywane przez pracownika Wykonawcy z zachowaniem zasad

higieny. Wskazanie i zabezpieczenie pracownika do wykonania czynności wymienionych w pytaniu leży po stronie Wykonawcy.

Odpowiedzi na pytania stają się integralną częścią SIWZ i tym samym stają się wiążące od dnia ich ogłoszenia.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że zgodnie z wymogiem art. 38 ust. 2 uPzp, stanowisko Zamawiającego zostało rozesłane do wszystkich Wykonawców, którym przekazano SIWZ.

ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. TECHNICZNO-ADMINISTRACYJNYCH
Narodowego Instytutu Geriatrii, Reumatologii
i Rehabilitacji w Warszawie
Cezary Rzemek