

OGŁOSZENIE

Odpowiedzi do zapytań, do postępowania 14/PN/2023

(art. 135 pzp)

Postępowanie o udzielenie zamówienia klasycznego o wartości równej lub przekraczającej progi unijne, w trybie PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO, zgodnie z art. 132 - 139 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 z późn. zm), zwanej dalej „ppz”, wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy

na: **Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności**

Z dnia: **11-09-2023r.**

Nazwa (firma) Zamawiającego	SZPITALA TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA
Adres Zamawiającego	SZPITALA TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA UL. 30-go STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW. TEL./FAX 58.777.66.73 Adres poczty elektronicznej: dombrowski.robert@szpitaletczewskiesa.pl Adres strony internetowej: www.szpitaletczewskiesa.pl KRS:0000386185, NIP: 593-25-26-795, REGON: 220620689, BDO000038394

Pytania 1.

1.1.W treści Formularza Ofertowego oraz w treści OPZ SWZ Zamawiający określa szacunkowe roczne ilości posiłków informując, że dla:

- Szpitala w Tczewie jest to 90 000 (czyli 246 osobo dni / dziennie)
- dla Pakietu 3 jest to 2 500 (czyli 6-7 osobo dni / dziennie)

W latach ubiegłych liczba posiłków wydawanych pacjentom w Szpitalach Tczewskich nigdy nie sięgała średniej 246 osobodni. W okresie: wrzesień 2021 – czerwiec 2023 faktyczna liczba żywionych wynosiła była ponad 20% mniejsza od szacunków przedstawionych przez Zamawiającego w SIWZ.

Prosimy o dodatkowe informacje: na jakiej podstawie Zamawiający tak wysoko oszacował ilości posiłków wydawanych pacjentom w ramach nowego zamówienia.

1.2.W Rozdziale VI SWZ, ust.1, pkt.d) Zamawiający określił wymagane zdolności techniczne lub zawodowe wykonawcy.

Prosimy o potwierdzenie, czy właściwie odczytujemy w/w zapisy SWZ i Zamawiający wymaga od wykonawcy doświadczenia odpowiednio: 50 lub 100 żywionych „pacjentów Szpitala lub innej placówki, w której przebywają dorośli podopieczni, np. domy pomocy społecznej, ZOL'e [...]” przy czym w/w ilości w odniesieniu do żywionych osób były zrealizowane w ramach jednego zamówienia, przez okres nie krótszy niż 12 miesięcy.

1.3._Prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający zaakceptuje dowóz posiłków dwa razy dziennie w ramach Pakietu 3?

Odpowiedź:

Ad. 1.1.Zamawiający sugeruje, aby tak jak w latach ubiegłych, gdzie ten sam wykonawca zadaje te same zapytania, w pierwszej kolejności przed ich zadaniem zapoznać się z treścią SWZ, bowiem zapytania powinny dotyczyć wyjaśnienia treści SWZ a nie wewnętrznej organizacji firmy Zamawiającego i czynności jakie są przez niego podejmowane. Wykonawca nie powinien mylić swojej roli w postępowaniu z rolą Zamawiającego. Również w tym roku Zamawiający podkreśla, że w treści SWZ Zamawiający wskazuje, że 90.000 posiłków dla lokalizacji w Tczewie (Zamawiający też podaje definicje posiłku) to wartości szacunkowe, dodatkowo wprowadzono pakiet nr 3 gdzie zastosowano dokładnie takie same zasady określania ilości zapotrzebowania. Szacunkowe, to oznacza, że nie dokładne, a zakładane, prognozowane, orientacyjne – co wprost wynika z definicji „szacowania”. Zamawiający wyraźnie napisał w SWZ, że ilości posiłków zależą od ilości hospitalizowanych pacjentów. Zamawiający, podobnie jak w latach ubiegłych nadal nie posiada nadprzyrodzonych zdolności przewidywania jacy pacjenci i w jakiej ilości zachorują w ciągu następnych 12 miesięcy i jakie zagrożenia epidemiczne wystąpią na świecie. Szacownie odbywa się w stosunku min. do ilości miejsc jakimi dysponuje, co jest dość oczywistą okolicznością i w taki sposób musi zabezpieczyć tą usługę. Wykonawca powinien zdać sobie sprawę, że świadczy usługi dla szpitala, a szpital jest szczególnym kontrahentem dla firmy Wykonawcy. Szpital nie jest organizacją zmechanizowaną, w której jesteśmy w stanie przewidzieć określone ilości czy skutki funkcjonowania. Taką świadomość powinien mieć Wykonawca, chcący zaoferować swoje usługi w niniejszym postępowaniu. Zadaniem Zamawiającego jest zabezpieczenie posiłków dla pacjentów hospitalizowanych. Zamawiający zgodnie z zapisami SWZ określa jaki poziom zamówienia zrealizuje, zatem Wykonawca ma wszelkie narzędzia do tego aby skalkulować cenę swojej oferty w odpowiedni sposób, z uwzględnieniem wszystkich warunków określonych przez Zamawiającego wprost w dokumentach zamówienia.

Ad. 1.2. Wykonawca błędnie odczytuje intencje Zamawiającego jak i roli wskazanego warunku w postępowaniach o zamówienie publiczne. Zamawiający określając wymagane zdolności techniczne lub zawodowe chce zbadać czy Wykonawca jest w stanie poradzić sobie ze sporządzeniem i dystrybucją większej ilości posiłków. To nie fakt podpisania samej umowy w zakresie przygotowywania określonej ilości posiłków decyduje o tym czy Wykonawca ma doświadczenie, czy go nie ma, a umiejętność koordynacji pracy i możliwość zaspokojenia potrzeb żywieniowych co najmniej – w tym wypadku - 100 osób w tym samym lub zbliżonym czasie (np. pora obiadowa, dzienne wyżywienie).

Czy Wykonawca zajmie się sporządzaniem posiłków z umowy X czy Y, lub z obu razem, nie zmienia to faktu, iż ma do wykonania określoną ilość posiłków. Jeśli zatem z umowy X ma do wykonania 80 posiłków dziennie, a z umowy Y 90 posiłków dziennie czy ma to oznaczać, że nie ma doświadczenia, które wymaga Zamawiający określając, że potwierdzi je jeśli wykonał lub wykonuje posiłki dla min. 100 osób (...)? Sumując ilości posiłków z

obu ww. umów uzyskujemy ilość 170 posiłków, które jednocześnie wykonuje. Fakt podpisania stosownego dokumentu (kontraktu, zamówienia) nie wpływa na jego umiejętności i zdolności wymagane dla zamówienia w rzeczonym zakresie.

Wykonawca może się wykazać wieloma kontraktami, które realizował lub realizuje dokonując sumowania ilości osób (posiłków), o ile usługi te świadczone są lub były w tym samym czasie, w okresie mającym miejsce w ostatnich trzech latach, zgodnie z wymogami SWZ. Zamawiający nie określił i nie określa długości kontraktów / zamówień podczas ww. trzech ostatnich lat.

Ad. 1.3.

Zamawiający dopuszcza taką możliwość tylko w przypadku dań zimnych i tylko w przypadku dostarczenia kolacji razem z obiadem i podwieczorkiem z zachowaniem nienaganej świeżości potraw. Zamawiający przypomina jednocześnie, że w zakresie pakietu nr 3 wymaga wyżywienia w standardzie restauracyjnym, a zatem będzie oczekiwał od Wykonawcy urozmaiconych posiłków i kolacji także „na ciepło”, z czego Wykonawca musi zdawać sobie sprawę. W takim przypadku (kolacji „na ciepło”) kolację należy dostarczyć osobno, tak, aby zachować wymagane temperatury. Zamawiający nadmienia, że w szczególności będzie nadzorował restauracyjny charakter realizacji zamówienia dla pakietu nr 3.

Zatwierdził: Prezes Zarządu – Maciej Bieliński