

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW

Dotyczy: postępowania pn. „Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów – sprawa nr 32/PN/2022/ZS

Zamawiający, Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie, informuje, iż wpłynęły pytania od Wykonawców, na które Zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

Pytanie nr 1

Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Nieokreślenie łącznej maksymalnej wysokości kar umownych, stanowi naruszenie przepisu art. 436 pkt. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Pzp.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż dodaje ust. 6 do § 7. projektu umowy o następującym brzmieniu: „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30% wartości, umowy brutto”.

Pytanie nr 2

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, zgodnie z rozdziałem 7 pkt 1 podpkt. d) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał certyfikat ISO 22 000 wystawiony przez jednostkę akredytowaną, potwierdzający wdrożenie systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points (w skrócie HACCP) w zakresie żywienia szpitalnego. Certyfikat ten ma potwierdzać zgodność z normami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż warunki udziału w postępowaniu są określone w rozdziale numer 7 SWZ.

Pytanie nr 3

W Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ w tabeli dotyczącej przedstawienie propozycji cenowej Zamawiający oczekuje wpisania „Łączna wartość wsadu do kotła”. Prosimy o potwierdzenie, że w tej rubryce należy wyliczyć łączną wartość wsadu do kotła obliczoną na podstawie wartości brutto w ciągu 6 miesięcy, czy cenę jednostkową brutto wsadu do kotła.

Odpowiedź: Zamawiający informuje że wartość dotyczy wartości wkładu do kotła za 1 osobodzień co jednoznacznie wynika z treści SWZ.

Pytanie nr 4

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 5

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia 5 dni przed realizacją danego jadłospisu?

Odpowiedź: Dieta podstawowa, lekkostrawna, podstawowa dzieci, lekkostrawna geriatryczna, z ograniczoną ilością węglowodanów (cukrzycowa), płynna, przecierana, wrzodowa, wątrobowa, wysokobiałkowa, wegetariańska, wegańska (jak są pacjenci w Klinikach), bezmleczna, bezglutenowa, ubogo purynowa (jak są pacjenci w Klinikach).

Pytanie nr 6

Czy Zamawiający dopuszcza wysyłania do akceptacji jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych. Schemat żywieniowy w tym przypadku przedstawia się w następujący sposób: 2x ryba, 2x posiłek bezmięśny, 2x posiłek półmięśny oraz 8x mięśny w różnych postaciach.

Odpowiedź: Tak. Zamawiający dopuszcza wysyłanie do akceptacji jadłospisy 14-dniowe.

Pytanie nr 7

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający będzie wnosił poprawki do jadłospisu w sytuacji gdy nie będzie on zgodny z SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ?

Odpowiedź: Tak zamawiający będzie wnosił poprawki do jadłospisu w sytuacji gdy nie będzie on zgodny z SWZ oraz zalecenia IŻŻ.

Pytanie nr 8

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety wegetariańskiej ryb?

Odpowiedź: Tak, chyba że w zamówieniu będzie zaznaczone inaczej, np. „wegetariańska bez ryb”.

Pytanie nr 9

Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zapisu, zgodnie z OPZ.

Pytanie nr 10

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaić planowanie jadłospisów. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobieganie przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. Salmonelli, gronkowców).

Odpowiedź: Tak, przy założeniu, że warzywa będą urozmaicone.

Pytanie nr 11

Czy Zamawiający wymaga do dań półmięśnych 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: Wymaga się dodatku warzyw w ilości 100g, z wyłączeniem takich dań jak: gołąbki, bigos, fasolka po bretońsku, gdzie dodatek warzywny nie jest wymagany.

Pytanie nr 12

Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 13

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga planowania do obiadu 100g surówki w postaci warzyw surowych lub gotowanych? Czy w przypadku obiadów jarskich Wykonawca zamiast warzyw może zaplanować dodatek owocu?

Odpowiedź: W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się zamianę warzyw na owoc do posiłku obiadowego, jednakże w większości przypadków zalecane są warzywa.

Pytanie nr 14

Zamawiający wymaga podanie do śniadania i kolacji dodatku warzywno-owocowego w ilości nie mniejszej niż 100g. Czy ta gramatura tyczy się również sałaty? Zwyczajowo 1 liść sałaty waży 5g, w przypadku podania 100g, pacjent musiałby otrzymać 20 liści. Prosimy o dokładne określenie gramatury sałaty podawanej do śniadania i kolacji.

Odpowiedź: Sałata zwyczajowo stanowi dodatek do śniadania bądź kolacji i jej gramatura oscyluje w granicach 10g, w związku z czym pozostałe 90g powinien stanowić inny dodatek warzywny bądź owocowy.

Pytanie nr 15

Zgodnie z treścią umowy Załącznik nr 6 do SWZ §1 ust. 8 Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia niezbędne do świadczenia usługi. Prosimy o informację czy pomieszczenia te wymagają remontu, jeżeli tak, jaki jest zakres prac.

Odpowiedź: W ocenie zamawiającego pomieszczenia nie wymagają remontu. Jeśli Wykonawca chce podnieść standard pomieszczeń i użyteczności pomieszczeń może wykonać remont na własny koszt.

Pytanie nr 16

Wnosimy o usunięcie kryterium „Wartość wsadu do kotła” i zastąpienie go kryterium „Zmiana na:

Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna) – 40%

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego od roku 2021 wzyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej podstawowej.

Ocena na podstawie dołączonego do oferty zaświadczenia wydanego przez akredytowane laboratorium żywnościowe dla diety podstawowej i przygotowany przez wykonawcę jadłospis 10-dniowy (dla diety podstawowej wraz z gramaturą potraw i podaniem wsadu surowców) – 40 pkt

Brak zaświadczenia wydanego od roku 2021 wzyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej podstawowej – 0 pkt

Zamawiający wskazał w punkcie 16 SWZ, że kryteriami oceny ofert są cena brutto oferty z wagą 60% i Wartość wsadu do kotła 40%:

Maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać oferta wynosi 100 (sto).

1. Punkty przyznawane za podane w pkt 2 kryteria będą liczone według następujących wzorów

a) Kryterium: Cena brutto oferty

Liczba punktów w kryterium „Cena brutto oferty” będzie wyliczana według wzoru:

$$P = (C_{min}/C_{of}) * 60$$

gdzie:

- P - Liczba punktów badanej oferty
- C_{min} - najniższa cena brutto spośród wszystkich ofert
- C_{of} - cena brutto badanej oferty

Maksymalna liczba punktów „P”, jakie może uzyskać oferta w tym kryterium to: 60 pkt

b) Kryterium: Wartość wsadu do kotła

Liczba punktów w kryterium „Wartość wsadu do kotła” będzie wyliczana według wzoru:

$$K = (C_{of}/C_{max}) * 40$$

gdzie:

- K - Liczba punktów badanej oferty
- C_{of} - cena brutto wsadu do kotła badanej oferty
- C_{max} - najwyższa cena brutto wsadu do kotła spośród wszystkich ofert.

Opisane powyżej kryterium „Wartość wsadu do kotła” nie jest kryterium jakościowym, bowiem nie odnosi się do jakości, w tym do parametrów technicznych, właściwości estetycznych i funkcjonalnych takich jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników. Nie jest dopuszczalne określenie kryterium oceny ofert polegającego na punktowaniu ofert zawierających wyższy koszt nabycia produktów niezbędnych do sporządzenia posiłków. Nie ma żadnego wpływu na jakość świadczonych usług (sporządzonych posiłków) fakt, że jeden wykonawca kupuje produkty rolno spożywcze drożej od innego wykonawcy. Cena produktów rolno spożywczych nie musi i faktycznie często nie wiąże się z ich jakością. Ponadto tak określone kryterium preferuje wykonawców nabywających gotowe (przetworzone) produkty zamiast produktów nieprzetworzonych. Fakt nabycia ziemniaków obranych (droższych) od ziemniaków nie obranych (które zostaną obrane przez pracowników wykonawcy) nie ma żadnego odniesienia do jakości przyrządzonych posiłków. Zatem takie kryterium nie powinno być dopuszczone, jako nieodnoszące się do jakości usługi. Opisany wyżej sposób oceny ofert w zakresie kryterium „Wartość wsadu do kotła” nie przewiduje żadnych środków weryfikacji deklaracji wykonawcy zawartej w ofercie w tym przedmiocie. Jak zaznaczono w przedmiotowym fragmencie SWZ, Zamawiający zamierza dokonać oceny wyłącznie w oparciu o oświadczenie wykonawcy złożone w Formularzu oferty. W doktrynie słuszne podkreśla się, że wykonawcy powinni mieć pełną świadomość w jaki sposób oraz w oparciu o jakie informacje, będą oceniane ich oferty, tylko bowiem wówczas będą mogli zawrzeć odpowiednie dane w treści ofert. Z tych też względów zamawiający, opisując kryteria oceny ofert i zasady ich stosowania, muszą wskazać jakiego rodzaju informacji oczekują, a także dobrać takie metody oceny, aby możliwe było skuteczne zweryfikowanie i porównanie informacji przedstawionych przez wykonawców w ofertach (tak: D. Grześkowiak Stojek, Prawo zamówień publicznych. Komentarz do art. 91., pod red. M. Jaworskiej, D. Grześkowiak Stojek, J. Jarnickiej, A. Matusiak, wyd. 12, Warszawa 2020, Legalis). Jak trafnie zauważa J. Pieróg: "Zamawiający, określając kryteria, powinien móc zweryfikować podawane przez wykonawców

informacje. Oznacza to, że kryteria nie powinny odnosić się do aspektów niemożliwych do sprawdzenia, czyli obietnic lub zobowiązań niewykonalnych." (zob. Jerzy Pieróg, Prawo zamówień publicznych. Komentarz do art. 24. Wyd. 15, Warszawa 2019, Legalis). Kryteria oceny ofert oraz sposób ich tworzenia i oceny ofert na ich podstawie mają zasadnicze znaczenie dla systemu zamówień publicznych, bowiem to w oparciu o nie zamawiający decyduje komu udzieli zamówienia. Z tych względów zamawiający musi odpowiednio wcześniej przemyśleć i wskazać wszystkie kryteria, które uważa za istotne, a które powinny spowodować, że wybierze właściwą ofertę (M. Meducki, ZPDORADCA 2021, Nr 2 Kryteria oceny ofert).

Podkreślenia wymaga, że istotą zamówień publicznych jest zapewnienie transparentności wydatkowania środków publicznych. Zamawiający zobligowani do stosowania przepisów pzp.

powinni udzielać zamówień na podstawie obiektywnych kryteriów, które zapewnią działanie z godne z za sadami przejrzystości, równego traktowania wykonawców i niedyskryminacji. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej powinny zostać dokonane w warunkach konkurencji. Podstawowa reguła prawa zamówień publicznych, zawarta w art. 7 ust. 1 pzp (aktualnie art. 16 pkt 1) pzp), stanowi, że przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ma odbywać się w sposób zapewniający równe traktowanie wykonawców oraz zachowanie uczciwej konkurencji. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert. W wyroku z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21 Sąd Okręgowy w Warszawie orzekł, że: Podzielając powyższe poglądy sąd okręgowy stoi na kategorycznym stanowisku, wyrażonym już z resztą w wyroku wydanym przez tut. sąd w innym składzie, iż obowiązkiem zamawiającego jest takie określenie kryteriów oceny ofert, aby przed dokonaniem wyboru najkorzystniejszej oferty było możliwe sprawdzenie/zweryfikowanie informacji przedstawionych przez wykonawców w jego ofercie (wyrok SO w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/

Odwołujący zgadza się w pełni ze słusznym stanowiskiem Sądu, wyrażonym w powyższym wyroku oraz w przytoczonym w jego treści wyrokiem tego samego Sądu z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20. Brzmienie art. 91 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, obecnie znajdujące się w art. 240 ust. 2 P.z.p z 2019 r., w definitywny sposób bowiem zobowiązuje zamawiających do takiego ukształtowania kryteriów oceny ofert, których spełnienie przez ofertę wykonawcy da się obiektywnie zweryfikować jeszcze przed przyznaniem jej stosownej liczby punktów. Warto przy tym podkreślić, że Sąd Okręgowy w Warszawie, który wydał wyżej przytoczone wyroki, stanowi instancję odwoławczą w stosunku do orzeczeń Krajowej Izby Odwoławczej, zgodnie z art. 580 ust. 1 P.z.p. W konsekwencji, stwierdzić należy, że ukształtowała się linia orzecznicza, która potwierdza stanowisko Odwołującego, co przesądza o zasadności odwołania.

Wobec powyższego należy stwierdzić, że zastrzeżone kryterium „Wartość wsadu do kotła” jest niezwiązane z jakością usług oraz nieweryfikowalne.

Odpowiedź: Zamawiający pozostaje przy dotychczasowych zapisach SWZ w tym zakresie.

Zamawiający informuje, że udzielone odpowiedzi są integralną częścią SWZ dla przedmiotowego postępowania i są wiążące dla wszystkich Wykonawców od dnia ich udostępnienia (przekazania).