

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW Zmiana SWZ

Dotyczy: postępowania pn. „Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów – sprawa nr 42/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 zapis dotyczący maksymalnej wartości (wysokości) kar umownych znajduje się w § 7 pkt 1 projektowanych postanowień umowy.

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 nie stawia opisanego powyżej warunku w niniejszym postępowaniu.

Pytanie nr 3

Zamawiający w rozdziale wskazał że przy wyborze będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena 100%

Wnosimy zatem o zmianę powyższego kryterium na:

1.Cena (C) - 60%

2. Posiadanie certyfikatu System Zarządzania Środowiskowego ISO 14001 – 20%

3. Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 -20%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez

Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

1) Kryterium cena – 60%: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

Oferta o najniższej cenie brutto

$C = \left(\frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Cena brutto oferty o najniższej cenie brutto}} \right) \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium tj. } 60 \%$

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

2) Kryterium posiadanie certyfikatu System Zarządzania Środowiskowego ISO 14001 – 20%. Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Środowiskowego ISO 14001:2015 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt

b) Brak certyfikatu 14001:2015 w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

3) Kryterium posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 – 20% Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt

b) Brak certyfikatu ISO 9001 w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu :

W celu potwierdzenia posiadania ww. certyfikatu Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

Wskazane przez Wykonawcę kryterium sformułowane jest w sposób przejrzysty, zawiera wszelkie niezbędne elementy umożliwiające ocenę przez zamawiającego poszczególnych ofert oraz jest związane w sposób niewątpliwy z przedmiotem zamówienia (vide: Wyrok TSUE z dnia 24 listopada 2005 r., C 331/04- w przedmiocie warunków jakie spełniać powinny pozacenowe kryteria ofert). Złożoność oceny zaproponowanego kryterium pozwoli zamawiającemu wybrać ofertę najkorzystniejszą w oparciu o przedłożone przez oferentów dokumenty, a tym samym pozwoli uniknąć zarzutu arbitralnego wyboru oferty.

Zgodnie z art. 242 ust. 2 P.z.p. kryteria jakościowe powinny w szczególności być kryteriami odnoszącymi się do m.in. aspektów społecznych, środowiskowych, innowacyjnych. W związku z powyższym zasadne jest wprowadzenie pozacenowych kryteriów ocen ofert odnoszących się do posiadania certyfikatów potwierdzających, stosowanie przez Wykonawcę obowiązujących standardów wskazanych określonych w normach.

Wyżej wymienione certyfikaty to Zintegrowany System Zarządzania oparty na ISO. To trzy współdziałające i uzupełniające się podsystemy – gwarancji jakości, zarządzania ochroną środowiska oraz zarządzania bezpieczeństwem i higieną w miejscu pracy. ZSZ jest jednym z udokumentowanych i spójnych systemów, który umożliwia skuteczne i równoczesne zarządzanie wieloma aspektami działalności organizacji, poprzez ustanawianie i realizację jednolitej polityki.

Certyfikat ISO potwierdza wysoki poziom świadczonych usług żywienia, zobowiązuje Wykonawcę do stałego podnoszenia jakości a wdrożone procedury gwarantują pewien poziom bezpieczeństwa zarówno dla pacjenta jak i dla pracowników Wykonawcy. Podstawowym założeniem ZSZ jest zasada ciągłego dążenia do poprawy skuteczności i efektywności podejmowanych działań. Jest to szczególnie istotne w sytuacjach trudnych, np. w przypadku wystąpienia tzw. zdarzeń niepożądanych. Dzięki jasnym procedurom można sprawdzić czy i w którym miejscu popełniono błąd.

Ponadto tak opisane kryterium jest zgodne z wyrokiem SO w Warszawie z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21. Wskazane przez wykonawcę kryteria są obiektywne, weryfikowalne zapewniają działanie zgodne z zasadami 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.

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

Pytanie nr 4

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że na potwierdzenie Zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawca musi wykazać, że wykonał co najmniej 1 usługę o wartości nie mniejszej niż 500 000, PLN (brutto) rocznie, czyli wykonywana przez okres co najmniej 12 miesięcy.

Pytanie nr 5

Wnosimy o wykreślenie zapisu że na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej, Wykonawca musi wykazać, że dostarczał catering do przedszkoli, szkół, itp. dostarcza catering dietetyczny dla klientów indywidualnych, firm, itp. Zapis taki jest nieadekwatny do opisu przedmiotu zamówienia.

Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów. niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zgodnie z art. 112 ustawy Pzp Zamawiający określa warunki udziału w postępowaniu w sposób proporcjonalny do przedmiotu zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia

Specyfika żywienia szpitalnego wymaga dużo większego doświadczenia, kwalifikacji i spełnienia określonych warunków niż dostarczanie cateringu dietetycznego dla klientów indywidualnych. Sformułowanie warunku udziału w postępowaniu w taki sposób, dopuszcza do udziału w postępowaniu Wykonawców nie mających żadnego doświadczenia w żywieniu szpitalnym.

Odpowiedź ad. 4 i ad. 5: Zamawiający informuje, iż po zmianie warunku dotyczącego zdolności technicznej i zawodowej (rozdział 7 SWZ, pkt 1 ppkt d) – warunek brzmi następująco:

„Zdolności technicznej lub zawodowej:

- Zamawiający wymaga aby Wykonawca wykazał że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu. Wykonawca musi wykazać, że wykonał lub wykonuje co najmniej 1 usługę polegającą na żywieniu pacjentów szpitala lub mieszkańców domów opieki społecznej lub dostarczał (dostarcza) catering do przedszkoli, szkół, itp. dostarcza catering dietetyczny dla klientów indywidualnych, firm, itp. przy czym usługa świadczona była lub jest w oparciu o kuchnię zewnętrzną (dowóz posiłków) o wartości nie mniejszej niż 50 000,00 zł brutto miesięcznie. Usługa taka musi być wykonywana przez okres minimum 3 miesięcy.”

Pytanie nr 6

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

umożliwia 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 7

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 geriatria, 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 8

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 9

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 10

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety wegetariańskiej ryb?

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

Pytanie nr 11

Zamawiający 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 12

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 13

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 14

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 15

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 16

Zamawiający wymaga podanie do śniadania i kolacji dodatku warzywno-owocowego w ilości niemniejszej 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 17

Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności i Żywienia? Wykonawca w opisie przedmiotu zamówienia zawarł informację, że w diecie podstawowej nie zaleca się podawania produktów wzdymających (fasoli, grochu). Jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi o urozmaiceniu i stosowaniu produktów ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarно- Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw kapustnych i strączkowych w jadłospisie.

Pytanie nr 18

Zamawiający w OPZ zawarł wymóg „W skład każdego posiłku wchodziły świeże warzywa lub owoce, przynajmniej dwa razy dziennie w formie surowej, z uwzględnieniem ich sezonowości”. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że powyższe wymaganie

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż Wykonawca nie zadał kompletnego pytania na które Zamawiający mógłby udzielić odpowiedzi.

Pytanie nr 19

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że wartość przeterminowanych należności dla poprzedniego Wykonawcy świadczącego usługi żywienia wynosi powyżej 1 000 000,00 zł.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż pytanie nie dotyczy niniejszego postępowania.

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

W związku ze złożonymi zapytaniami Wykonawców dotyczącymi Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego jw., Zamawiający informuje, iż działając na podstawie art. 284 ust 2 oraz art. 286 ust 1 i ust 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. - Dz.U.2021.1129 ze zm.), dokonuje modyfikacji treści SWZ i przedłuża termin składania ofert do dnia 18.08.2022 roku do godz. 11:00. Otwarcie ofert nastąpi o godz. 11:30.

Zmianie ulega, również termin związania ofertą, tj. do dnia 16.09.2022 roku.

Zamawiający informuje również, iż zmianie ulega termin wnoszenia wadium, czyli do aktualnie wyznaczonego terminu składania ofert.

Zgodnie z dyspozycją art. 286 ust. 6 ustawy z dnia z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. - Dz.U.2021.1129 ze zm.), z uwagi na zmianę terminu składania ofert, Zamawiający zamieszcza w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie o zmianie ogłoszenia.

Sporządził: Zbigniew Szelaąg