

## ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW

Dotyczy: postępowania pn. „Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów – sprawa nr 36/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

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 4

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 geriatrya, 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 5**

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 mięsny w różnych postaciach.

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

#### **Pytanie nr 6**

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 7**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety wegetariańskiej ryb?

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

#### **Pytanie nr 8**

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 9**

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 10**

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 11**

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 12

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 13

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 14

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 15

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 16

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.

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