



Olsztyn, dn. 9 kwietnia 2021 r.

Nr sprawy 7/2021

Dotyczy: odpowiedzi dotyczące postanowień Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu na kompleksową usługę pełnego, codziennego przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala oraz posiłków regeneracyjnych dla personelu szpitala.

Na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.), Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania zadane przez uczestników postępowania.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

1. Z treści art. 36b ustawy p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców oraz treści formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty.

Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36b Pzp).

W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców w załączniku nr 3 do SIWZ dotyczą jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odpowiedź:

Tak, znanych na etapie składania ofert.

2. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. kwarantanna, zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie:

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na kwarantannie, zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga świadczenia usługi zgodnie z opisem zawartym w SWZ. W przypadkach wymienionych powyżej Wykonawca musi zatrudnić pracowników na umowę o pracę, np. na czas określony.

3. Wnosimy o poprawienie w treści SWZ Rozdział XVII Opis kryteriów w pkt 6 i 7 zapisu treści : „*Maksymalna ilość punktów do zdobycia w kryterium dostarczanie faktur w wersji elektronicznej wynosi 14 pkt.*” W punkcie 6 powinien być zapis: „Maksymalna ilość punktów do zdobycia w kryterium urozmaicenie posiłku dodatkowym owocem lub dodatkowe owoce w jogurcie albo dodatkowo koktajl owocowy do obiadu wynosi 14 pkt.” oraz w pkt. 7 „Maksymalna ilość punktów do zdobycia w kryterium dwa rodzaje dodatku do pieczywa na kolację wynosi 14 pkt.”

Odpowiedź:

Tak Zamawiający poprawia omyłkę pisarską w rozdz. XVIII Opis kryteriów pkt 6 i 7 na: „**Maksymalna ilość punktów do zdobycia w ww. kryterium wynosi 14 pkt.**”

4. Wnosimy o wprowadzenie w § 7 umowy (Projekt) zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów zawieranych na okres 1 - 2 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie ww. zapisów. Ofertę należy złożyć zgodnie z treścią SWZ.

5. Czy Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie do akceptacji jadłospisów 14 dniowych? Układ jadłospisów na okres od poniedziałku do niedzieli, pozwala na dokładniejszą analizę planowanych posiłków.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na składanie 14 dniowych jadłospisów w trakcie świadczenia usługi.

6. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody, posiłki nie mogą być przygotowywane na terenie szpitala.

7. Zamawiający w załączniku nr 11 OPZ, wielokrotnie powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku normy żywienia dla zakładów służby zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Obecnie funkcjonują zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe

żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie diet według aktualnych wytycznych, na podstawie norm żywienia i zaleceń opierających się na wyżej wymienionej literaturze? Jeśli tak, prosimy o wykreślenie zapisu dotyczącego nieobowiązujących norm żywienia.

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje zapisy w OPZ. Aktualne normy stanowią załącznik do niniejszych odpowiedzi.

8. Wykonawca prosi o modyfikacje zapisu w Załączniku nr 11 OPZ, rozdział I, pkt. 28, w którym Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli wartości odżywczych (energia, białko, tłuszcz, węglowodany, sód, cholesterol). Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości sodu oraz cholesterolu, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli – "Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."

Z tego względu niemożliwe jest wykazanie rzeczywistej ilości sodu i cholesterolu w planowanych dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty w OPZ.

Odpowiedź:

Zamawiający usuwa z OPZ zapis dotyczący sodu oraz cholesterolu.

9. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga dla diety cukrzycowej planowania zupy mlecznej do śniadania?

Odpowiedź:

Zamawiający nie wymaga w przypadku diety cukrzycowej zupy mlecznej.

10. Czy Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie do kontroli Zamawiającego jadłospisów 14 dniowych? Układ jadłospisów na okres od poniedziałku do niedzieli, pozwala na dokładniejszą analizę planowanych posiłków.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na składanie 14 dniowych jadłospisów w trakcie świadczenia usługi.

11. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do kontroli.

Odpowiedź:

Podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową), wysokobiałkowa.

12. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź:

Zamawiający akceptuje odchylenie w granicach +/- 10% w skali jednego dnia i +/- 5% dla jadłospisu tygodniowego.

13. W Załączniku nr 11 OPZ, w wymaganiach dotyczących oferowanych jadłospisów, Zamawiający wymaga by w tygodniowym jadłospisie znajdowały się codziennie innego rodzaju dodatki na I śniadanie oraz na kolację. Z uwagi na zalecenia IŻŻ, asortyment produktów dozwolonych dla diet lekkostrawnych oraz ich modyfikacji jest zdecydowanie ograniczony. Wykonawca nie ma możliwości spełnienia powyższego wymagania, kierując się zaleceniami dietetycznymi podczas planowania jadłospisów. W związku z powyższym Wykonawca prosi o wykreślenie zapisów dotyczących różnorodności śniadań i kolacji, lub określenie tego zapisu tylko i wyłącznie dla jadłospisów diet podstawowych.

Odpowiedź:

Zapis różnorodności dotyczy tylko diety podstawowej.

14. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego wędlin wysokiej jakości. Jakiej mają to być produkty?

Odpowiedź:

Zawartość mięsa >80%.

15. Zamawiający w rozdziale XVIII podaje, iż jednym z kryteriów oceny ofert będzie zaoferowanie dwóch rodzajów dodatku do pieczywa na kolację. Czy Wykonawca spełni ten warunek oferując na kolację np. parówkę oraz pomidor lub ser żółty oraz ogórek?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że dodatkami do pieczywa są mięsa, sery, pasty, jajka itp., obecność warzyw jest obowiązkowa i niezależna od innych dodatków (np. jajko, wędlina, pomidor; twaróg, parówka, sałata; itd.).

16. Zgodnie z art. 240 ust. 2 Pzp, kryteria oceny ofert i ich opis nie mogą pozostawiać zamawiającemu nieograniczonej swobody wyboru najkorzystniejszej oferty oraz umożliwiają weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. W związku z powyższym wnosimy, aby na potwierdzenie opisanych kryteriów oceny ofert „Urozmaicenie posiłku dodatkowym owocem lub dodatkowe owoce w jogurcie albo dodatkowo koktajl owocowy do obiadu (Wpo)” oraz „Dwa rodzaje dodatku do pieczywa na kolację – (Wpd)” do oferty należy dołączyć 10 dniowy jadłospis dla diety podstawowej z podaniem gramatury potraw oraz kalorycznością z całego dnia.

Obecny sposób oceny tego kryterium nie zapewnia weryfikacji i porównania poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że przedstawione w SWZ kryteria oceny ofert są zgodne z zapisami art. 240 ustawy Pzp. Przedstawione kryteria oceny ofert są związane bezpośrednio z przedmiotem zamówienia zgodnie z art. 241 ustawy Pzp. Kryteria oceny ofert dotyczące urozmaicenia posiłku dodatkowym owocem lub dodatkowe owoce w jogurcie albo dodatkowo koktajl owocowy do obiadu oraz dwa rodzaje dodatku do pieczywa na kolację, będą oceniane „Tak” lub „Nie” zależnie od wskazania przez Wykonawcę w ofercie. Zamawiający nie wymaga złożenia w ofercie jadłospisów jako dowodów przedmiotowych, gdyż kryterium nie dotyczy oceny konkretnego elementu dodatkowo oferowanego do posiłku i jego składu lub rodzaju (skład lub rodzaj nie będą oceniane, np. czy wykonawca doda gruszkę,

jabłko czy truskawki nie ma znaczenia), ale kwestia czy Wykonawca oferuje dodatkowo czy nie.

17. Prosimy o potwierdzenie, że oferta niezgodna z zapisami SWZ podlega odrzuceniu.

Odpowiedź:

Zamawiający odrzuci ofertę w przypadku zaistnienia jednej z okoliczności wymienionej w art. 226 ustawy Pzp.

18. Wnosimy o zmianę w Rozdziale IV. SWZ Przedmiotowe środki dowodowe w pkt. 1 poprzez usunięcie słowo „np. oświadczenie Wykonawcy potwierdzające, że świadczenie usług będzie wykonywane na zasadach systemu HACCP... .. równoważnym może być np. ISO 22000.” Zarówno ISO 22000 jak i certyfikat HACCP uzyskuje się na podstawie wprowadzenia odpowiednich procedur, zatwierdzonych przez jednostki posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji. Samo oświadczenie wykonawcy nie wymaga poddania się wskazanym procedurą oraz może zostać niezweryfikowane na etapie postępowania. Zamawiający naraża się na nienależyte wykonanie umowy tym samym ryzykując zdrowiem hospitalizowanych pacjentów. Certyfikat ISO 22000 zawiera potwierdzenie, że wykonawca został przed złożeniem oferty zbadany przez kompetentny do tego podmiot pod względem jakości świadczonych przez niego usług, więc spełnia kryteria art. 106 ust. 3 zd. 2 Pzp, zaś oświadczenie wykonawcy nie potwierdza, że oferowane usługi wykonawcy są zgodne z przedmiotem zamówienia.

Biorąc powyższe pod uwagę wnosimy o dokonanie zmiany w następujący sposób:

„Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą następujących przedmiotowych środków dowodowych:

1. *Certyfikat HACCP lub równoważny ISO 22000 z kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla pacjentów szpitala oraz posiłków regeneracyjnych dla personelu szpitala USK w Olsztynie....”*

Odpowiedź:

Zamawiający modyfikuje zapisy SWZ w Rozdziale IV Przedmiotowe środki dowodowe w pkt 1 poprzez wykreślenie słowa „oświadczenie”, na następująco:

Zamiast:

„1. *Certyfikat, świadectwo, decyzję, opinię lub inny dokument, np. oświadczenie Wykonawcy potwierdzające, że świadczenie usług będzie wykonywane na zasadach systemu HACCP lub równoważnego zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego. Zamawiający wskazuje, że rozwiązaniem równoważnym może być np. ISO 22000.”*

Powinno być:

„1. *Certyfikat, świadectwo, decyzję, opinię lub inny dokument, potwierdzający, że świadczenie usług będzie wykonywane na zasadach systemu HACCP lub równoważnego zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego. Zamawiający wskazuje, że rozwiązaniem równoważnym może być np. ISO 22000.”*

- Powyższe zapisy zostają zmodyfikowane również w ogłoszeniu o zamówieniu pkt 5.8 i pkt 5.10.

19. Wnosimy o dopisanie do Rozdziału IV. SWZ Przedmiotowe środki dowodowe:
„Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą następujących środków dowodowych:

- 10 dniowy jadłospis dla diety podstawowej z podaniem gramatury posiłków oraz kaloryczności z całego dnia.”

Wskazać należy, iż w na kryterium oceny ofert Zamawiający wskazuje, że oferty będą oceniane m.in., według Urozmaicenie posiłku dodatkowym owocem lub dodatkowe owoce w jogurcie albo dodatkowo koktajl owocowy do obiadu - (Wpo) z wagą 14 pkt oraz Dwa rodzaje dodatku do pieczywa na kolację - (Wpd) z wagą 14 pkt. W związku z tym, w celu dokonania rzetelnego porównania poziomu urozmaicenia zaoferowanych dodatków Zamawiający powinien mieć podstawę w postaci jadłospisów. Tylko w ten sposób może dokonać sprawdzenia czy posiłki będą urozmaicone i jaki będzie poziom tego oraz jakiego rodzaju pieczywa wykonawca doda na kolację. Zapewni to Zamawiającemu dokonanie rzetelnej oceny ofert.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na rozszerzenie zakresu kryteriów oceny ofert. Jadłospis stanowi część przedmiotu zamówienia i będzie wymagany oraz egzekwowany na etapie realizacji Umowy.

Ponadto Zamawiający informuje, że dokonuje ujednolicenia SWZ. Aktualna SWZ wraz z Załącznikiem Nr 11 OPZ w załączeniu.

W związku z dokonaniem zmian w SWZ Zamawiający informuje, że na podstawie art. 286 ust. 3 ustawy Pzp przedłuża termin:

- składanie ofert na 16.04.2021 r., godz. 10:00
- otwarcie ofert na 16.04.2021 r., godz. 10:15
- termin związania ofertą do 15.05.2021 r.

Informacja przeznaczona do publikacji na stronie postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/usk_olsztyn/proceedings