WSP
Wojewódzki Szpital Psychiatryczny
im.prof. Tadeusza Bilikiewicza
w Gdańsku

Pomorskie

Gdańsk, dnia 28.08.2020 r.

L.dz. Adm. 10/2020 / 648h /2020

Wyjaśnienia treści Ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne

W odpowiedzi na pytania zgłoszone w toku przedmiotowego postępowania przez Wykonawców, Zamawiający udziela następujących wyjaśnień dotyczących treści Ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne pn. Usługa przygotowania i dostarczenia wyżywienia dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Gdańsku – znak sprawy Adm 10/2020.

l.p.	Treść pytania	Treść wyjaśnienia udzielonego przez Zamawiającego
1.	Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż odpowiada tylko za przygotowanie i dostarczenie posiłków do drzwi oddziału/ miejsce wskazane przez Zamawiającego, a nie odpowiada za dystrybucję posiłków bezpośrednio do pacjenta lub do łóżka pacjenta.	TAK
2.	Kto odpowiada za wydanie posiłków bezpośrednio do pacjentów , zbieranie i zmywanie naczyń ? Jeżeli firma zewnętrzna powołując się na jawność zamówień publicznych jak firma dystrybuuje posiłki oraz ile płaci Zamawiający za godzinę pracy?	Zamawiający posiada umowę z firmą zewnętrzną, której elementem jest wydawanie posiłków i nie ma możliwości wyodrębnienia kwot za dystrybucję posiłków w oddziałach.
3.	Prosimy o załączenie tzw. relewy z dowolnego dnia pokazującej stany pacjentów na poszczególnych oddziałach z podziałem na diety	Zamawiający przekazuje wnioskowany dokument w załączniku do wyjaśnień.
4.	Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?	NIE
5.	Czy Zamawiający mógłby udostępnić wykonawcy termoporty/GN-y do transportu posiłków na czas realizacji zamówienia? Znacznie obniży to koszt osobodnia?	NIE, Zamawiający nie wyraża zgody.
6.	Jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?	Zamawiający poda do publicznej wiadomości kwotę przeznaczoną na realizację zamówienia bezpośrednio przed otwarciem ofert i udostępni ją na stronie internetowej wraz z informacją z otwarcia ofert.
7.	Wnosimy o wykreślenie w § 5 ust. 2 g zapisu oraz „zawierających nie mniej niż 80% mięsa", gdyż w opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający określa trzy typy wędliny jaka ma być stosowana do pacjenta.	Zamawiający nie wyraża zgody na wnioskowane zmiany.
8.	Masło Extra- Zamawiający wymaga podaży masła Extra 82 % tłuszczu w ilości 20 g do posiłku dla wszystkich diet oprócz diety niskotłuszczowej. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz "Zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach": "Masło nie jest produktem preferowanym w żywieniu racjonalnym, ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych, z tego samego powodu preferowane jest mleko częściowo odtłuszczone". Czy Zamawiający zważając na powyższe zapisy nadal podtrzymuje wymóg stosowania masła zamiast tzw. margaryn miękkich?	Zamawiający podtrzymuje wymóg stosowania masła zamiast tzw. margaryn miękkich. Zamawiający nie wyraża zgody na zmiany w tym zakresie.
9.	W związku z przekazywaniem szczegółowych listów przewozowych zawierających m.in. dokładny opis siet i ilości, czy Zamawiający zrezygnuje ze szczegółowego opisywania termoportów. Ułatwi to pakowanie i usprawni pracę.	Zamawiający podtrzymuje wymóg szczegółowego opisywania termoportów. Zamawiający nie wyraża zgody na zmiany w tym zakresie.

JEDNOSTKA SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO
ul.Srebrniki 17 Gdańsk 80-282
+48 58 52-47-505, fax. 58 52-47-520 mail: szpital@wsp-bilikiewicz.pl
ISO 9001:2015 BDO 000067377

10.	Czy Zamawiający wyrazi zgodę na opracowywanie jadłospisów 14 dniowych?	TAK, Zamawiający wyraża zgodę.
11.	Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obecnie obowiązującego na dietę podstawową	Zamawiający przekazuje wnioskowany dokument w załączniku do wyjaśnień.
12.	Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż certyfikat ISO 22000, który należy załączyć do oferty powinien być wystawiony na kuchnię w której będą przygotowane posiłki zgodnie z punktem 3 opisem przedmiotu zamówienia ?	TAK
13.	Ze względu na różne opodatkowanie elementów suchego prowiantu zwracamy się prośba o rozszerzenie tabeli w fomularzu ofertowym na poszczególne pozycje suchego prowiantu lub przyjęcie jednej stawki VAT jako zestawu śniadaniowego w formie suchego prowiantu i opodatkowane ustaloną stawką VAT 8%	W tabeli cenowej w Załączniku nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu pozycję nr 3- „Suchy prowiant dla pacjentów oddziału dziennego", Zamawiający definiuje jako „zestaw obiadowy w formie suchego prowiantu dla pacjentów oddziału dziennego" i dopuszcza zastosowanie jednej stawki podatku VAT.
14.	Czy wykonawca dobrze rozumie, że na spełnienie warunku udziału w postępowaniu wykonawca powinien wykazać się doświadczeniem w realizacji co najmniej 2 zamówień na świadczenie usług kompleksowego całodziennego żywienia zbiorowego typu podmiot leczniczy dla co najmniej 400 osób każde. Zaznaczamy, iż firma powinna posiadać doświadczenie w realizowaniu zamówień dla jednostek służby zdrowia, gdyż zgodnie z art. 22 ust.1a Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13). Zaznaczamy bowiem, iż obecny państwa wymóg dopuszcza do udziału w postępowaniu firmy bez doświadczenia w przygotowaniu posiłków dla pacjentów, nie posiadających doświadczenia w przygotowaniu diet leczniczych.	Zamawiający podtrzymuje warunki udziału w postępowaniu. Zamawiający nie wyraża zgody na zmiany w tym zakresie.
15.	Prosimy o przesyłanie stanów oraz korekt drogą elektroniczną, przesłane informacje stanowią podstawę do wspólnego rozliczania zamawianych posiłków	Zamawiający wyraża zgodę.
16.	Prosimy o zmianę zgłaszania korekty do obiadu do godziny 9.00, Wykonawca musi mieć czas na pobranie towaru z magazynu, przygotowanie posiłku, zapakowanie oraz dostarczenie do klienta.	Zamawiający wyraża zgodę.
17.	Zamawiający wymaga w § 14 umowy polisy ubezpieczeniowej na kwotę 1 400 000,00 zł, natomiast w warunkach udziału wymaga polisy 1 000 000,00 zł, prosimy o podanie kwoty na jaką powinien ostatecznie być ubezpieczony Wykonawca	W § 14 projektu umowy Zamawiający wymaga ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w wysokości min 1 000 000 zł.
18.	Proponujemy w § 15 ust. 2 zmianę zapisów na „Strony przewidują możliwość przedłużenia terminu obowiązywania niniejszej umowy do dnia 31 marca 2021 r. lub wyczerpania środków o których mowa w § 15 ust. 3." Często okres realizacji wydłuża się z przyczyn nie zależnych przez strony.	Zamawiający nie wyraża zgody na wnioskowane zmiany. W opinii Zamawiającego projekt umowy zwiera wystarczające zapisy o możliwości przedłużenia umowy.
19.	Ile próbek należy przygotować do oceny organoleptycznej (degustacji) i z jakiej diety?	Do oceny organoleptycznej należy przygotować po jednej próbce z każdej diety.
20.	W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o informowaniu z minimum 24 h wyprzedzeniem o dokonywaniu kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. W czasie kontroli musi być obecny kierownik lub osoba upoważniona do kontaktu z Zamawiającym jak i muszą być zachowane wszystkie środki ostrożności, gdyż zakłady Wykonawcy przygotowują posiłki dla kilku odbiorców	Zamawiający wyraża zgodę, z wyjątkiem sytuacji, gdy kontrola będzie musiała być przeprowadzona w trybie interwencyjnym.

JEDNOSTKA SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO
ul.Srebrniki 17 Gdańsk 80-282
+48 58 52-47-505, fax. 58 52-47-520 mail: szpital@wsp-bilikiewicz.pl
ISO 9001:2015 BDO 000067377

	zewnętrznych.	
21.	Zwracamy się z prośba o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 2 tygodniowym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 2 tygodniowego okresu wypowiedzenia." Należy zauważyć, że w przypadku umów w czasie COVID-19 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.	Zamawiający nie wyraża zgody na wnioskowane zmiany. Zamawiający dopuścił zmiany umowy w przypadku okoliczności wywołanych w związku z występowaniem COVID-19 w § 19 projektu umowy.
22.	Z treści art. 36b p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców 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 ust.1a P.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców oraz załączanie oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?	Zamawiający oczekuje podania w ofercie nazw podwykonawców znanych na etapie składania oferty.
23.	Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny	Zamawiający nie wyraża zgody na wnioskowane zmiany.
24.	Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?	Zamawiający dopuścił zmiany umowy w przypadku okoliczności wywołanych w związku z występowaniem COVID-19 w § 19 projektu umowy. W przypadku wystąpienia nieprzewidzianych obiektywnie przyczyn nienależytego wykonania umowy wówczas Zamawiający zapozna się z sytuacją

JEDNOSTKA SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO
ul.Srebrniki 17 Gdańsk 80-282
+48 58 52-47-505, fax. 58 52-47-520 mail: szpital@wsp-bilikiewicz.pl
ISO 9001:2015 BDO 000067377

		Wykonawcy zgodnie z § 19 projektu umowy.
25.	Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?	TAK, Zamawiający wyraża zgodę.
26.	Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5º	TAK, Zamawiający wyraża zgodę.
27.	Ile posiłków wydawanych jest w opakowaniach jednorazowych?	Średnio 20 posiłków dziennie.
28.	Prosimy o podanie średnich stanów żywionych zrealizowanych w okresie lipiec-sierpień 2020 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.	Poniżej wypełniona tabela. Wartości średnie zaokrąglono do jedności.

Posiłek:	Lipiec 2019	Sierpień 2019	Wrzesień 2019	Październik 2019	Listopad 2019	Grudzień 2019	Styczeń 2020	Luty 2020	Marzec 2020	Kwiecień 2020	Maj 2020	Czerwiec 2020
Śniadanie												
Obiad												
Kolacja												

Posiłek:	Lipiec 2019	Sierpień 2019	Wrzesień 2019	Październik 2019	Listopad 2019	Grudzień 2019	Styczeń 2020	Luty 2020	Marzec 2020	Kwiecień 2020	Maj 2020	Czerwiec 2020
Śniadanie	350	357	395	374	397	395	377	360	325	258	200	308
Obiad	380	381	424	403	433	432	406	395	369	258	300	308
Kolacja	356	357	395	374	397	395	377	360	325	258	200	308

29.	W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni"	Zamawiający nie wyraża zgody na wnioskowane zmiany.
30.	W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.	Zasady otwarcia ofert określa punkt 11 ppkt 4-7 Ogłoszenia o zamówieniu. Zamawiający nie ogranicza Wykonawcom możliwości uczestniczenia w otwarciu ofert.
31.	Zamawiający w Rozdziale 18 OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT wprowadził jako jedyne kryterium oceny ofert cenę. Zgodnie z art. 91 ust. 2 kryteriami oceny ofert są cena albo cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówień. Natomiast zgodnie z art. 91 ust 2a Pzp zamawiający, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1 i 2, oraz ich związki kryterium ceny mogą zastosować jako jedyne kryterium oceny ofert lub kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia oraz wykażą w załączniku do protokołu w jaki sposób zostały uwzględnione w opisie przedmiotu zamówienia koszty cyklu życia, z wyjątkiem art. 72 ust. 2 i art. 80 ust. 3. Do Zamawiającego, który jest samodzielnym zakładem opieki zdrowotnej, a tym samym jednostką sektora finansów publicznych, o której mowa w art. 9 pkt 10 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 roku o finansach publicznych (Dz.U.2017.2077 t.j. z 2017.11.10) ma zastosowanie art. 91 ust. 2a Pzp. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia nie określił standardów jakościowych odnoszących się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Obowiązany był zatem do wprowadzenia obok ceny innego kryterium oceny ofert, odnoszącego się do przedmiotu zamówienia o wadze, co najmniej 40%. Wobec powyższego wnoszę o wprowadzenie pozacenowego kryterium oceny ofert, tj wprowadzenie poniższych zapisów do kryteriów oceny :	Zamawiający nie wyraża zgody na wnioskowane zmiany.

JEDNOSTKA SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO
ul.Srebrniki 17 Gdańsk 80-282
+48 58 52-47-505, fax. 58 52-47-520 mail: szpital@wsp-bilikiewicz.pl
ISO 9001:2015 BDO 000067377

	Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty 1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria, przypisując im odpowiednio wagi procentowe: 1) cena („C") - 60%; 2) doświadczenie Wykonawcy („D") - 40%). 2. Sposób obliczania wartości punktowej w kryterium: W kryterium „cena oferty brutto" ocena ofert, niepodlegających odrzuceniu, zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru: C = (C min/C o) x 60 pkt gdzie: C min- najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł) C of - cena brutto określona w ocenianej ofercie (zł) Oferta z najniższą ceną otrzyma 60 punktów. W kryterium „Doświadczenie Wykonawcy" ocena ofert, niepodlegających odrzuceniu, zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru: D= (D of/D max)* 40 pkt gdzie: Dof- ilość usług zaoferowanych przez Wykonawcę i spełniających opisane kryteria Dmax - największa zaoferowana wśród Wykonawców ilość usług spełniających opisane kryteria - punkty zostaną przyznane za przedstawienie każdej usługi powyżej dwóch wymaganych na potwierdzenie spełniania warunku udziału tj. usługi przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla min 400 pacjentów szpitala dzienni, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem jej wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotu, na rzecz którego usługa została wykonana, wraz z załączeniem dowodu potwierdzającego że usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie, przy czym dowodem, o którym mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługa była wykonywana, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych jest wykonywana, 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 . Ofercie z największą wykazaną ilością dodatkowych usług, przyznana zostanie maksymalna ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przyznana proporcjonalnie mniejsza ilość punktów . Usługi wykazane przez Wykonawcę na potwierdzenie warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej nie podlegają ocenie w ramach kryterium " doświadczenie wykonawcy". Maksymalna ilość punktów do uzyskania w tym kryterium - 40 pkt OCENA KOŃCOWA OFERTY: Ok = C + D 3. Zamawiający wybierze Wykonawcę, który uzyska największą zsumowaną liczbę punktów w dwóch kategoriach, tj. cena oraz doświadczenie Wykonawcy. 4. Komisja dokona obliczeń z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. 5. Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejszą podlegać będzie badaniu czy nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.	

Załączniki do wyjaśnień:
1. Jadłospis dekadowy
2. Jadłospis na dzień 28.08.2020r.
3. Stan pacjentów na dzień 27.08.2020r.

dr n. ekon. Mariusz Kaszubowski
Kaszubowski
Dyrektor
Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego
im. prof. Tadeusza Bilikiewicza w Gdańsku

Dział Zamówień Publicznych
e-mail: dzpublicznych@wsp-bilikiewicz.pl
tel. 58 52 47 518