

Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim
z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim
ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski

TP.262.35.2024

L.dz. TP /24

Wodzisław Śl. 17.05.2024 r.

Wykonawcy biorący udział w postępowaniu
Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów
i dystrybucji posiłków w oddziały
Nr sprawy 2/Zp/24

Dyrekcja Powiatowego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim informuje, że do ww. postępowania wpłynęły następujące pytania:

1. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: 1 837 185,84 zł brutto.

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. zwolnienia lekarskie, urlop na żądanie). 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 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 wyraża zgodę.

3. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź: Zamawiający planuje rozpoczęcie wykonywania usługi od 01.07.2024 r.

4. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że dokumentem, o którym mowa w rozdz. IX pkt 3 ppkt 9 lit. d, potwierdzającym wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP jest certyfikat ISO 22000 wydany przez jednostkę akredytowaną, obejmujący zakres zgodny z przedmiotem zamówienia, tj. żywienie szpitalne.

Odpowiedź: Dopuszcza się załączenie certyfikatu ISO 22000, ale nie wymaga, ponieważ nie jest to jedyny dokument potwierdzający wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP.

5. W jakiej kwocie Szpital posiada zobowiązania wobec obecnych i byłych wykonawców usługi żywienia Pacjentów?

Odpowiedź: Zobowiązanie wobec firmy cateringowej na dzień 15.05.2024 r.- 1 366 600,00 zł

6. Czy Zamawiający przewiduje udział w programie Dobry Posiłek, jeśli tak czy zamierza zmienić formularz oferty by Wykonawca mógł wycenić posiłki w tym wariantcie?

Odpowiedź: W związku z zakończeniem z dniem 30.06.2024 r. ww. programu Zamawiający nie przewiduje w nim udziału.

7. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

Odpowiedź: Zamawiający wprowadził zmianę w OPZ dotyczącą procentowej zawartości makroskładników w diecie, zgodnie z prośbą.

8. Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu Załącznik nr 5 do SWZ 2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia pkt 3. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięśny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy.

9. 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. Żywności 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 wyraża zgodę.

10. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet nefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Na czas trwania programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający wymaga przesłania do akceptacji diet: 1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, C1, C2, C3. Po zakończeniu programu Wykonawca będzie przysyłać do akceptacji jedynie diety 1, 2 i 6 (oraz dietę dla pacjentów oddziału pediatrycznego w przypadku wznowienia jego działalności). Natomiast w razie wątpliwości zostanie poproszony o przesłanie jadłospisu dla innych diet.

11. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ?

Odpowiedź: W planowaniu jadłospisów należy uwzględnić wszystkie zapisy SWZ. Jedynie w wyjątkowych okolicznościach oraz po akceptacji dietetyka Zamawiającego możliwe są odstępstwa od umowy.

12. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Na czas trwania programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający wymaga planowania osobnej porcji warzyw dla tego rodzaju potraw, natomiast po zakończeniu programu nie będzie to wymagane.

13. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały 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.?

Odpowiedź: Zamawiane diety powinny być bilansowane zgodnie z zaleceniami IŻŻ, ale jednocześnie muszą spełniać wymagania określone w zał. nr 5 (opis przedmiotu zamówienia) oraz w zał. nr 6 i 14 (minimalna wymagana gramatura produktów i potraw).

14. Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

15. 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, Zamawiający wyraża zgodę.

16. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Odpowiedź: Kawa z mlekiem powinna być planowana każdego dnia jedynie do śniadania. Do kolacji należy planować herbatę owocową lub czarną.

17. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

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

Odpowiedź: Dopuszczalne odchylenia od wymaganych wartości to +/-10%.

19. Wnosimy o modyfikacje wymogów względem sodu ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikacje zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

Odpowiedź: Zamawiający wprowadził zmianę w powyższym zapisie, zgodnie z prośbą.

20. Odwołując się do Załącznik nr 15 do SWZ 2, § 5, pkt 6, Jadłospis musi zawierać informację o (...) sposobie obróbki posiłku, zgodnie z założeniami rozporządzenia dot. pilotażu programu "Dobry posiłek", wyjaśniamy, iż nie da się jednoznacznie określić sposobu obróbki posiłków, ponieważ posiłek – jest to zestaw potraw lub produktów żywnościowych spożywanych stosownie do określonej pory dnia (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny.) W skład jednego posiłku mogą wchodzić potrawy o różnych obróbkach. Ponad to autor rozporządzenia nie określił jaki rodzaj obróbki miał na myśli, obróbkę wstępną czy technologiczną.

Odpowiedź: Zamawiający wnosi o informację w jadłospisie dot. obróbki termicznej potrawy (lub jej brak) składającej się na dany posiłek np. mięso smażone/gotowane/pieczone, warzywa gotowane lub surówka.

21. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej tylko na kolację dla wszystkich diet i jedynie na czas trwania programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”. Po zakończeniu programu należy planować masło 82% tłuszczu zarówno na śniadanie, jak i na kolację.

22. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej wzmocnionej. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź: Dieta płynna wzmocniona pozostaje w wykazie diet.

23. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie posiłku nocnego po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”? Posiłek nocny zapewnia regularność posiłków, w tym zapewnienie, iż przerwa pomiędzy posiłkami nie będzie trwać dłużej niż 12 godzin.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

24. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w związku z zapisami w formularzu ofertowym dot. minimalnej wysokości odpisu na PFRON, zaoferowanie odpisu jest obligatoryjne. Jeśli tak, prosimy Zamawiającego o uzupełnienie wzoru umowy o zapisy z tym związane, tj. „Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia oświadczeń/dokumentów uprawniających Zamawiającego do skorzystania z ulgi w odpisie na PFRON w wysokości zaoferowanej w formularzu ofertowym. W przypadku niedostarczenia ww. dokumentów Zamawiający naliczy kary umowne Wykonawcy w wysokości 150,00 zł za każdy dzień zwłoki”.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

25. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu ofertowym jako „cenę posiłku za osobodzień netto” należy podać osobno cenę za posiłek całodzienny i osobno za porcję zupy obiadowej, a jako „wartość netto” należy uwzględnić sumę tych cen pomnożonych przez wskazane ilości, tj. 60 000 posiłków całodziennych i 6 850 porcji zupy obiadowej.

Odpowiedź: Zamawiający zmodyfikował treść formularza oferty. Należy podać osobno cenę za posiłek całodzienny i osobno za porcję zupy obiadowej, a jako wartość należy uwzględnić sumę tych cen pomnożonych przez wskazane ilości, tj. 60 000 posiłków całodziennych i 6 850 porcji zupy obiadowej.

26. Prosimy Zamawiającego o modyfikację §7 art. 6 pkt 4 projektu umowy i dopuszczenie waloryzacji o całość wskaźnika GUS, a nie o ½. Waloryzacja ma na celu przywrócenie stanu równowagi ekonomicznej między stronami umowy o zamówienie publiczne, zachwianego przez określone zdarzenia mogące zaistnieć w trakcie jego wykonywania. Ograniczenie poziomu waloryzacji do połowy wskaźnika, który informuje o wzroście cen artykułów spożywczych, z których przygotowywane są posiłki, naraża Wykonawcę na straty, a co za tym idzie skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

27. Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie roku 2023 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące.

Odpowiedź:

| | I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII | Razem |
|-----------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------------|
| Śniadanie | 4811 | 4217 | 4409 | 4127 | 4933 | 5142 | 5018 | 4332 | 4087 | 4226 | 4091 | 3754 | 53147 |
| Obiad | 5154 | 4528 | 4808 | 4419 | 5351 | 5507 | 5302 | 4594 | 4321 | 4569 | 4266 | 4018 | 56837 |
| Kolacja | 5099 | 4454 | 4780 | 4354 | 5331 | 5463 | 5326 | 4658 | 4323 | 4614 | 4416 | 4023 | 56841 |

28. Prosimy Zamawiającego o modyfikację SWZ w zakresie spełniania warunków określonych w ustawie Pzp dotyczącej posiadania zdolności technicznej lub zawodowej wiedzy i doświadczenia, wskazując spełnienie warunku. Wiadomym jest, iż warunki udziału w postępowaniu są kluczowym elementem procedury zmierzającej do udzielenia zamówienia, od ich spełnienia bowiem zależy dalszy udział wykonawcy w postępowaniu. 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.

Zamawiający w SWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą 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).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług. Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

„Warunek powyższy zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi przygotowywania i dostawy posiłków dla pacjentów w szpitalach lub innych jednostkach ochrony zdrowia. Usługi wykonywane w sposób ciągły przez okres minimum 12 miesięcy, o wartości brutto minimum 1 50 000,00 zł każda i udokumentuje, że usługa ta została wykonana należycie”.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

28. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §10 art. 1 lit. a-k. 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. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

29. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje negocjacji ceny w ww. przypadku.

30. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takich planów.

31. W myśl art 246 ust. 2 P.z.p. zamawiający, o których mowa w art. 4 pkt 1 i 2 P.z.p. (w tym Zamawiający), oraz ich związki mogą zastosować kryterium ceny jako jedyne kryterium oceny ofert albo jako kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

Zamawiający nie określił w opisie przedmiotu zamówienia wymagań jakościowych odnoszących się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia. Wobec powyższego nie był uprawniony – w świetle art. 246 ust. 2 Pzp. – do zaniechania określenia pozacenowego kryterium oceny ofert.

Zgodnie z art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. Zatem wnosimy o modyfikację kryteriów oceny ofert z :

Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) – 40%

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

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

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

2) Kryterium (P) posiadanie certyfikatu ISO 22000– 40 %.

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego, wydany przez jednostkę certyfikującą akredytowaną – 40 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

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

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Kryteria oceny ofert nie mogą co do zasady dotyczyć właściwości wykonawcy. Certyfikat ISO potwierdza wdrożenie w danej firmie skutecznego sposobu zarządzania jakością pracy, zwiększając tym samym gwarancję należytego świadczenia usług lub produkcji towarów. Uznaje się jednak, że posiadanie certyfikatu ISO odnosi się nie do samego przedmiotu zamówienia, co do właściwości wykonawcy. W związku z powyższym brak jest możliwości zastosowania certyfikatu ISO jako kryterium oceny ofert jako odnoszącego się do właściwości wykonawcy.

Z poważaniem