

Katowice, dnia 13.10.2023 r.

PYTANIA i Odpowiedzi na pytania:

Dotyczy: „Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach”

Oznaczenie sprawy : 01/U-CAT-Kce/US/2023

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

Odpowiedź:

Podano w pkt. V.A) Opis przedmiotu zamówienia, pod literą r.

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 dostarczenia 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:

Patrz załącznik nr 3 do SWZ tj. projekt umowy, § 8 ust.4.

3. Prosimy o wykreślenie zapisu z roz. XXIII, ust. 9 SIWZ oraz §9 pkt. 2 ppkt. 2 wzoru umowy dotyczącego okresu rękojmi, gdyż przedmiot niniejszego zamówienia nie podlega rękojmi za wady. Rękojmia za wady może mieć zastosowanie w przypadku umów polegających na sprzedaży lub wytworzenia dzieła (zgodnie z Kc), co zgodnie z nomenklaturą Pzp pasuje odpowiednio do zamówień na dostawy i na roboty budowlane (art. 7 pkt 4 i 7 pkt 21 Pzp). Przedmiotem niniejszego zamówienia są zaś usługi, w dodatku takie, które nie pozostawiają po sobie trwałego śladu w majątku zamawiającego. Czystość jest bowiem efektem bardzo nietrwałym i ulotnym, wymagającym codziennego odtworzenia (niekiedy kilka razy dziennie). Zastrzeżenie w takim wypadku, że zabezpieczenie należytego wykonania umowy częściowo zostanie zwrócone po okresie rękojmi za wady jest zatem nieporozumieniem, gdyż zakłada, że wykonanie usług pozostawi po sobie w majątku zamawiającego jakiś trwały efekt, którego wady ujawnią się nie natychmiast, lecz w określonym czasie, będącym okresem rękojmi.

Odpowiedź:

§ 9 pkt. (ust.) dotyczy ochrony danych osobowych, natomiast zapis w SWZ pkt.XXIII, pkt. 9 ma treść : „Zamawiający pozostawia na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za **wady lub gwarancji kwotę 30% zabezpieczenia”. **Prosi się o właściwą interpretację tego zapisu, a nie wyciąganie podtekstu.****

4. Czy zamawiający dobrze rozumie zapis w umowie §7 ust. 6. brzmiący ” a) ze względu na restrukturyzację służby zdrowia (w tym komórek organizacyjnych Zamawiającego), ilość zamawianych posiłków oraz termin realizacji umowy może ulec zmianie w stosunku rocznym lub w zakresie całej umowy. W przypadku zmniejszenia ilości posiłków do 30% wartości netto umowy, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia” – oznacza to, iż pomimo ewentualnych restrukturyzacji służby zdrowia umowa zostanie wykonana na poziomie min. 70 % ?

Odpowiedź: należy przyjąć treść zapisu projektu umowy.

5. Wykonawca prosi o doprecyzowanie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „Oprócz posiłków całodziennych mają być dostarczane posiłki jednodaniowe”? Jakie posiłki są jednodaniowe i dla kogo są przeznaczone?

Odpowiedź: posiłki jednodaniowe to np. tylko śniadania, tylko obiady itp. Przeznaczone dla przyjmowanych pacjentów.

6. Wykonawca prosi o doprecyzowanie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „posiłki podzielne powinny być porcjowane”?

Odpowiedź: np. masło itp. Na pewno nie będzie to zupa, gulasz itp. Doświadczony Wykonawca powinien wiedzieć co to znaczy.

7. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu?

Odpowiedź: proszę zapoznać się dokładnie z treścią SWZ – jest to dokładnie określone, przy czym dotyczy to okresu 14-dniowego.

8. 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: Nie, gdyby Zamawiający miał taką potrzebę to miałyby to odzwierciedlenie w SWZ.

9. Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że ciepła kolacja powinna być serwowana 1 raz na 7 dni ?

Odpowiedź: patrz na przykładowe jadłospisy podane przez Zamawiającego w podanym przez niego okresie czasu.

10. W załączniku nr 4 do SWZ Zamawiający umieścił zapis „Do serwowanych posiłków (dieta podstawowa) Wykonawca dodaje podwieczorek (np. jabłko lub inny owoc, pączek itp. wg swojego uznania)”. W przykładowych jadłospisach podwieczorek nie jest uwzględniony. Czy Każdy pacjent na diecie podstawowej ma otrzymać codziennie podwieczorek?

Odpowiedź: zgodnie z zapisem.

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

Odpowiedź: wszystkie dane podano w opisie przedmiotu zamówienia – proszę zadać sobie wysiłek i zapoznać się z zawartymi tam szczegółami.

12. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

Odpowiedź: zgodnie z wymogami jak wyżej – dot. pytania 11. Wyrób będący w powszechnej sprzedaży – pozostaje w gestii Wykonawcy.

13. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: patrz opis diet pod jadłospisami – do tego trzeba się stosować.

14. Czy Zamawiający będzie przystępował do programu Dobry Posiłek, jeśli tak to w jakim terminie?

Odpowiedź: patrz § 7 ust.6.1 projektu umowy – decyzja ostateczna należy do Zamawiającego.

15. Zamawiający jest jednostką sektora finansów publicznych – zgodnie z art. 9 pkt 3 w zw. z art. 11 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2021 poz. 305).

Wobec powyższego Zamawiający był zobowiązany – stosownie do art. 246 ust. 1 Pzp. w zw. z art. 4 ust. 1 Pzp. – do zastosowania ceny jako kryterium nieprzekraczającego wagę 60%.

Zamawiający nie określił w opisie przedmiotu zamówienia znajdującym się w SWZ 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 poza cenowego kryterium oceny ofert.

Ponadto 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. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie kryterium oceny ofert zgodne z nową ustawą PZP np. kryterium zgodnie z art. 105 ust 1 PZP certyfikatów wydanych przez jednostkę oceniającą zgodność.

Zmiana z :

Cena 100%

Na: Cena 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) – 20%

Posiadanie certyfikatu ISO 9001 – 20%

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

2) Kryterium posiadanie certyfikatu ISO 22000– 20 %. Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności EN ISO 22000:2005 w zakresie żywienia zbiorowego wydany przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

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

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

a) Certyfikat Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 w zakresie żywienia zbiorowego wydany przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

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

Odpowiedź:

Zamawiający opierając się na stosownych i **aktualnych wyrokach KIO i sądowych**, dotyczących przedmiotowego zamówienia **spełnić wszystkie wymagania i warunki aby zastosować cenę jako jedyne kryterium**, co jest zgodne również z odpowiednim zapisem w ustawie PZP. Podmiot pytający w poprzednich takich samych postępowaniach **nie kwestionował tego kryterium mimo, że w nich uczestniczył**. Aktualnie Zamawiający nie ma obowiązku stosowania ISO, wprowadzenie takiego zapisu w sposób istotny ograniczyłoby Wykonawcom udział w postępowaniu. Procedura stosowania ISO w postępowaniach jest procedowana, a odpowiednie przepisy do ustawy PZP wejdą w życie prawdopodobnie w 2024 roku.

Z up. mgr. inż. Marek Warchoń

(-)