

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Zwoleniu
ul. Aleja Pokoju 5, 26-700 Zwolen
Tel. 48 676 20 37, NIP: 811-15-22-059, REGON: 670204896
Nazwa nadana zamówieniu:

„Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SPZZOZ w Zwoleniu”

Znak sprawy: SPZZOZ.NE.III.ZM. - 4/22

1. 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 umożliwia 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: TAK.

1. 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: TAK.

2. Czy Zamawiający wyraża zgodę na inne formy II śniadań oraz podwieczorków oprócz tych wymienionych w Załączniku nr 1 do SWZ np. kisiel, budyń, kefir, maślanka, surówki, warzywa gotowane?

Odpowiedź: TAK.

3. Zamawiający wyszczególnił ilość dodatku warzywnego/owocowego na 100g/porcję. Wykonawca prosi o obniżenie minimalnej podaży dodatku warzywnego w formie sałaty oraz mixu sałat na 10g.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

4. Zamawiający wymaga do śniadań oraz kolacji podaży owoców w ilości 100g. Przeciętnej wielkości owoce takie jak mandarynki, brzoskwinie, kiwi, morele, śliwki ważą mniej niż 100g. Zwracamy się z prośbą o zmniejszenie minimalnej wymaganej gramatury owoców.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

5. Zamawiający wymaga do II śniadań oraz podwieczorków podaży owoców odpowiednio w ilości 100g oraz 150g. Przeciętnej wielkości owoce takie jak mandarynki, brzoskwinie, kiwi, morele, śliwki ważą mniej niż 100g. Zwracamy się z prośbą o zmniejszenie minimalnej wymaganej gramatury owoców.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

6. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie dań dan jarskich i półmiesnych innych niż w załączniku nr 1 do SWZ np. kaszotta, risotta, makaronu z serem, ryżu z musem jabłkowym? Jeżeli tak, czy Zamawiający wymaga podaży dodatkowej porcji surówki lub warzyw gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

7. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie innego dodatku białkowego do kolacji niż tego wymieniony w załączniku numer 1 do SWZ np. serka homogenizowanego, jajka gotowanego, pasty twarogowej, pasty mięsno-warzywnej, twarogu, ser żółtego, sera topionego, pasztetu?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

8. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie miodu w opakowaniach jednostkowych do śniadań w ilości 50g lub 2x25g?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

9. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie dżemu do śniadań w połączeniu z zupą mleczną i kawą mleczną?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

10. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu w załączniku nr 1 do SWZ dotyczącego zup na wywarze mięsno-warzywnym na rzecz zup na wywarze warzywnym zgodnie z ogólnie nałożonym nakazem przez SANEPID.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

11. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie innych surówek i sałatek niż tych wymienionych w załączniku nr 1 SWZ np. surówka z kapusty białej, surówka z kapusty czerwonej, surówka z selera i jabłka, marchewkę gotowaną, buraczki z jabłkiem, bukiet warzyw gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

12. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

Odpowiedź: Nie.

13. W związku z możliwymi stanami epidemii prosimy o informację czy przewidziany jest zakup jednorazowych opakowań i czy koszt ten będzie obciążał wykonawcę ?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje takiej opcji.

14. Czy zamawiający realizuje swoje zobowiązania wobec dostawców na bieżąco i nie ma zaległości wobec swoich dostawców ?

Odpowiedź: Pytanie nie dotyczy treści SWZ.

15. Prosimy o podanie aktualnej stawki całodobowego żywienia pacjentów szpitala.

Odpowiedź: Pytanie nie dotyczy treści SWZ.

16. Prosimy o podanie ilości wydanych posiłków dla pracowników szpitala za okres styczeń 2021- styczeń 2022 .

Odpowiedź: Zamawiający zapewnia posiłki wyłącznie dla pacjentów Szpitala.

18. Pytanie

Zamawiający w rozdziale XXIV opisał kryterium oceny ofert.

- Cena – 60%

- Czas reakcji na zgłoszenie reklamacji – 40%

Kryterium 2: Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne (X₂)

Ocena złożonych ofert w kryterium **K2 - Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne** zostanie dokonana zgodnie z formułą:

Lp.	Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne	Ilość punktów
1.	od 76 minut do 90 minut	0 pkt
2.	od 61 minut do 75 minut	20 pkt
3.	60 minut i mniej	40 pkt

oraz następnie obliczona wg następującego wzoru:

max. 40 pkt

$$\text{Ilość pkt (X}_2\text{)} = \frac{\text{ilość punktów badanej oferty}}{\text{ilość punktów maksymalna możliwa do zdobycia}} \times 40\% \text{ (waga kryterium)} \times 100$$

Wykonawca musi zaoferować czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne. Maksymalny czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne wynosi 90 minut. Zaproponowanie dłuższego czasu reakcji niż 90 minut będzie skutkowało odrzuceniem oferty Wykonawcy przez Zamawiającego, jako niezgodnej z treścią SWZ.

Jeżeli Wykonawca nie wskaże w ofercie okresu czasu reakcji, Zamawiający uzna, iż Wykonawca oferuje minimalny czas reakcji i przyzna 0 punktów w tym kryterium.

Ocena zostanie przeprowadzona w oparciu o oświadczenie Wykonawcy złożone w Formularzu oferty.

Tak opisane kryterium nie jest zgodne z wyrokiem SO w Warszawie z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21. Zamawiający zobligowany jest do stosowania przepisów pzp powinien udzielać zamówień na podstawie obiektywnych kryteriów, które zapewnią 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.

Wnosimy zatem o zmianę powyższego kryterium na weryfikowalne na etapie składania ofert np.:

- A) Cena-**60%**
- B) Certyfikat ISO 14001 (certyfikat w zakresie zarządzania środowiskowego dla żywienia zbiorowego wystawiony przez jednostkę akredytowaną) - **20%**
- C) Certyfikat ISO 22000 (certyfikat w zakresie zarządzania bezpieczeństwem żywności dla żywienia zbiorowego wystawiony przez jednostkę akredytowaną) – **20%**

Sposób oceny kryterium opisanego w punkcie B:

1. Potwierdzenie posiadania certyfikatu **ISO 14001** poprzez dołączenie niniejszego dokumentu do oferty – 20 punktów
2. Brak certyfikatu **ISO 14001** w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny kryterium opisanego w punkcie C:

3. Potwierdzenie posiadania certyfikatu **ISO 22000** poprzez dołączenie niniejszego dokumentu do oferty – 20 punktów
4. Brak certyfikatu **ISO 22000** w ofercie – 0 pkt

W przypadku braku odpowiedzi na powyższe pytanie w dniu dzisiejszym, Wykonawca wniesie odwołanie do Krajowej Izby Odwoławczej.

Odpowiedź: Zamawiający w celu potwierdzenia zaoferowanego czasu reakcji na zgłoszenie reklamacyjne będzie wymagał złożenia wraz z ofertą dokumentu potwierdzającego lokalizację miejsca przygotowania posiłków.