

Numer postępowania : **ZP-271-43/23**

Kraków, dnia: **28.08.2023 r.**

WYJAŚNIENIA ORAZ ZMIANA TREŚCI SWZ

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **”Usługa codziennego wyżywienia pacjentów w formie cateringu oraz posiłki regeneracyjne dla pracowników”**.

Zamawiający, **Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowy Instytut Badawczy Oddział w Krakowie**, działając na podstawie art. 135 ust. 2, 3, 6 w zw. art. 137 ust. 1, 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej ”SWZ”) wraz z wyjaśnieniami oraz informuje o dokonanych zmianach:

Pytanie nr 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:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie nr 2

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu zawartego w Załączniku nr 3 do SIWZ, paragrafu 3, ustępu 6. „Zmiany te mogą wynikać z indywidualnego stanu zdrowia pacjenta (...)” Sugeruje się, aby żywienie zbiorowe opierało się na klasyfikacji opracowanej przez NCEŻ na produkty zalecane i niezalecane w żywieniu w poszczególnych dietach.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 3

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami NCEŻ?

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza powyższe.

Pytanie nr 4

Czy Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami NCEŻ które zostały opisane w następujących publikacjach: strona internetowa NCEŻ, „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:

Zamawiający potwierdza powyższe.

Pytanie nr 5

Wykonawca zwraca się z prośbą o dostosowanie nomenklatury diet do nazewnictwa diet opracowanych przez NCEŻ publikowanych w literaturze naukowej „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 6

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że napojem podawanym dla diety Cukrzycowej codziennie do śniadania będzie niesłodzona kawa zboża na mleku lub w przypadku, kiedy dla pozostałych diet podane będzie kakao, wówczas dla diety Cukrzycowej podane będzie mleko?

Odpowiedź:

Nie, dla diety cukrzycowej Zamawiający wymaga kakao niesłodzone.

Pytanie nr 7

Czy Zamawiający wymaga planowania dla diety Cukrzycowej zupy mlecznej do śniadania?

Odpowiedź:

Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 8

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie jakich potraw wymaga Zamawiający w jadłospisie świątecznym wynikającym z charakteru Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych, o którym mowa w Opisie Przedmiotu Zamówienia, punkcie 1.7.15.

Odpowiedź:

Święta Bożego Narodzenia:

- **Wigilia: śniadanie, II śniadanie bezmięsne,**
- **Obiad bezmięsny,**
- **Kolacja: Barszcz czerwony, ryba karp, do tego surówka z kapusty kiszonej lub czerwonej a na dietę wątrobową warzywa po grecku. Jako dodatek chałka, ciasto drożdżowe, mandarynki i kompot z suszu,**
- **I i II dzień świąt wymagamy dobrej jakościowo wędlinę. W Boże Narodzenie do śniadania dodatkowo wymagamy mandarynki, do obiadu kawałek ciasta.**

Wielkanoc:

- **Wielki Piątek: dania bez mięsa**
- **Wielka Sobota: śniadanie, II śniadanie – bez mięsa**
- **Wielkanoc: Śniadanie wielkanocne - na wszystkie diety jajko , dobrej jakości szynka , mandarynka. Obiad: tradycyjnie żurek z ziemniakami, II danie – dobrej jakości mięso jako dodatek ciasto. Do kolacji dobra jakościowo wędlina/ kielbasa sałatka jarzynowa**
- **Poniedziałek wielkanocny: do śniadania jako dodatek babka piaskowa.**

Pytanie nr 9

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 10

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:

Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 11

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaka zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny określane jako „wędlina wysoko gatunkowa”?

Odpowiedź:

Wędliny wysoko gatunkowe powinny zawierać 80% mięsa.

Pytanie nr 12

Wykonawca wnosi o modyfikację punktu 1.7.11 w OPZ. Zgodnie z zaleceniami NCEŻ w każdym głównym posiłku powinno znaleźć się pełnowartościowe białko w postaci: serów, wędlin, jaj a także suchych nasion roślin strączkowych. Wnosimy o uwzględnienie potraw z suchych nasion roślin strączkowych jako źródła pełnowartościowego białka.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na powyższe, zgodnie z modyfikacją załącznika nr 2 do SWZ.

Pytanie nr 13

Prosimy o podanie szacowanej wartości zamówienia jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 14

Prosimy Zamawiającego o informację, czy Wykonawca ma uwzględnić w cenie oferty kwotę minimalnego wynagrodzenia obowiązującego w dniu składania ofert, jeżeli tak wnosimy jednocześnie o potwierdzenie, że Zamawiający zwaloryzuje Wykonawcy wynagrodzenie w ten sposób, że podniesie Wykonawcy wynagrodzenie z tytułu różnicy kosztów zatrudnienia między stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującą w dniu składania ofert a stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującego od dnia 01.01.2024 roku.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 15

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, 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 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 nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie nr 16

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu:

„Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że 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 powyższe.

Pytanie nr 17

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. 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 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.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 18

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 przewiduje na dzień dzisiejszy remontu, który skutkowałby zmniejszeniem żywionych o 10% i więcej.

Pytanie nr 19

Jak duże ilości naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

Odpowiedź:

Dla pacjentów nowoprzyjętych oraz diagnostycznych Zamawiający nie potrzebuje naczyń jednorazowych. Naczynia jednorazowe są używane w przypadku diet specjalnych i do drugich śniadań ok. 80 sztuk miesięcznie.

Pytanie nr 20

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

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 21

Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 22

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres od lipca 2022 do czerwca 2023 z rozbiem na poszczególne oddziały

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	I 2023	II 2023	III 2023	IV 2023	V 2023	VI 2023	razem
Śniadanie													0
II śniadanie													0
Obiad													0
Podwieczorek													0
Kolacja													0

Odpowiedź:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	I 2023	II 2023	III 2023	IV 2023	V 2023	VI 2023	razem
Śniadanie	3241	3181	2980	3140	3061	2870	3144	2926	3412	2955	3044	2860	36814
II śniadanie	496	539	499	484	482	520	627	464	591	450	507	506	6165
Obiad	3271	3221	2995	3166	3093	2900	3147	2928	3424	2969	3032	2861	37007
Podwieczorek	492	537	487	480	477	515	622	460	585	446	500	503	6104
Kolacja	3241	3181	2980	3142	3061	2853	3144	2926	3412	2955	3044	2860	36799

Pytanie nr 23

Zważywszy na fakt, iż Zamawiający wymaga zgodnie z formularzem oferty i rozdziałem 2.4 załącznika nr 2 realizacji zgodnie z systemem HACCP. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż na potwierdzenie posiadanego wdrożonego systemu HACPP Wykonawca powinien załączyć certyfikat HACCP lub ISO 22000 na kuchnię w której będą przygotowane posiłki ? Norma ISO 22000:2005 (PN-EN ISO 22000:2018) zawiera wymagania systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności HACCP (Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), który jest obligatoryjny zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady 852/2004, ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. 2001 nr 63 poz. 634) oraz o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225)

Odpowiedź:

Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 24

Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że od dnia 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów.

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami prawa. Jeśli Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów prosimy o przedstawienie na jakiej podstawie i w jaki sposób będzie wystawiał Kartę Przekazania Odpadu w przypadku odpadów pokonsumpcyjnych.

Odpowiedź:

Zamawiający prowadzi prawidłową politykę dotyczącą odpadów wszelkiego rodzaju w momencie ich wytworzenia. Odpad pokonsumpcyjny z talerzy jest odbierany na podstawie stosownej umowy z firmą MPO. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbierania po śniadaniu, obiedzie i kolacji tzw brudnych termoportów i pojemników GN z pozostałościami niewykorzystanych potraw, które uznawane są jako odpadki poprodukcyjne.

Pytanie nr 25

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż zgodnie z punktem 1.7.16. SWZ „Zamawiający zastrzega sobie, aby Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy dysponował jedną kuchnią, w której będzie

produkować posiłki dla Zamawiającego.” Czy wykonawca dobrze rozumie, iż w celu potwierdzenia możliwości przygotowania i dostarczenia posiłków powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych?

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza powyższe.

Pytanie nr 26

Mając na uwadze sytuacje losowe np. awarię na kuchni, sytuację na Ukrainie, czy Zamawiający wymaga posiadania kuchni zastępczej przez przyszłego wykonawcę. Kuchnia zastępcza zapewni ciągłość dostawy posiłków np. w przypadku konieczności tymczasowego zamknięcia kuchni lub awarii lub zwiększenia zapotrzebowania do 60 minut? Wykonawca potwierdzi to stosownym oświadczeniem oraz załączy decyzję PPIS na produkcję i dostawę posiłków tzw. catering na kuchnię podstawową i zastępczą

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 27

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzania jakości stosowanych diet powinien załączyć wraz ofertą 3 zaświadczenia potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej wymienionych w punkcie 1.7 opisu przedmiotu zamówienia (w próbce z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja), gdzie stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie (1 dieta= 1 zaświadczenie), wystawione przez jednostkę zewnętrzną ?

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza powyższe.

Pytanie nr 28

Ze względu na objęcie żywieniem tzw. pacjentów onkologicznych, wymagających stosowania diet specjalistycznych jak i o zwiększonym rygorze żywieniowym, czy Wykonawca dobrze rozumie, że na wykazanie warunku zdolności technicznej lub zawodowej ujętym w punkcie 7.2 SWZ przyszły Wykonawca powinien wykazać minimum jedną usługę całodobowego wyżywienia pacjentów onkologicznych w formie cateringu w jednostce ochrony zdrowia o wartości brutto minimum 700 000,00 zł (słownie: siedemset tysięcy złotych 00/100) rocznie. Usługa musi być realizowana przez okres co najmniej 12 miesięcy.?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 29

Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp, Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.

Zamawiający poprzez tzw. ruch chorych ogranicza realizację zamówienia przez co powinien wprowadzić stosowne zapisy regulujące. Ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o wprowadzenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 90%.

Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu. Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 433 pkt 4 Pzp prosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zgodnie z modyfikacją załącznika nr 3 do SWZ.

Pytanie nr 30

Powołując się na 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.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryteriów oceny ofert:

Z:

Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na:

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

Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) na kuchnię, w której będą przygotowywane posiłki – 20%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%

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:

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

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

- 2) Kryterium (P) posiadanie certyfikatu ISO 22000 na kuchnię, w której będą przygotowywane posiłki – 20 %.

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

- a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000:2005 – 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 (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 20%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego od roku 2021 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 31

Mając na uwadze zapisy zawarte w załączniku nr 2 SIWZ w pkt. 1.6 uprzejmie prosimy o udzielenie informacji czy na każdą z Klinik posiłek przy śniadaniu, obiedzie i kolacji ma być zapakowany oddzielnie zgodnie ze zgłoszonym zaprowiantowaniem.

Odpowiedź:

Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 32

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie, iż posiłki regeneracyjne mają być zapakowane w opakowania jednorazowe zgrzewalne

Odpowiedź:

Tak, Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 33

Mając na uwadze zapisy zawarte w załączniku nr 2 SIWZ pkt 2.5 uprzejmie prosimy o potwierdzenie, iż przyszły wykonawca powinien zabezpieczyć 4 komplety sprzętu transportowego tj. pojemniki GN oraz termosy. Ponieważ odbiór sprzętu po posiłku śniadaniowym odbywa się dopiero o godzinie 9:00 po obiedzie o godzinie 14:00 itd. Mając na uwadze koszty pojemników GN jest to dla nas bardzo istotna informacja pod kontem inwestycji w sprzęt.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza powyższe.

Pytanie nr 34

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie, iż wędliny, sery żółte oraz ser biały mają być wyporcjowane na dany oddział zgodnie z obowiązującą gramaturą ale mogą być zapakowane zbiorczo nie jest tu wymagane hermetyczne pakowania każdej porcji oddzielnie.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza powyższe.

Udzielone wyjaśnienia i zmiany SWZ są obowiązujące. Na stronie internetowej postępowania zamieszczone zostały załączniki, w których w ramach udzielonych odpowiedzi konieczne było wprowadzenie zmian.

Jednocześnie zawiadamiamy, iż wobec czynności podjętych przez Zamawiającego w toku postępowania mają Państwo prawo wnieść odwołanie w terminach i formie określonej w Dziale IX ustawy Prawo zamówień publicznych.