L.dz.RS/EP/37/2018-5 Kołobrzeg, 25.06.2018 r.

**Uczestnicy postępowania**

**Wyjaśnienia nr 2 treści SIWZ**

Informacja dla wykonawców biorących udział w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na: **świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi żywieniowe dla potrzeb Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu**

Na podstawie art. 38 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 t.j. z późn. zm.) Zamawiający informuje, że od Wykonawców wpłynęły niżej wymienione zapytania, na które Zamawiający udziela odpowiedzi następującej treści:

1. Czy jeśli w daniu obiadowym zawiera się potrawa, w skład której wchodzą już warzywa np. ryba w jarzynach, risotto z mięsem i warzywami, sos jarzynowy to czy Zamawiający wymaga także surówki do tego dania?

**Odp. Zamawiający nie wymaga w posiłku obiadowym dodatkowych porcji warzyw jeśli potrawa będzie zawierała w swoim składzie: ziemniaki, makarony, ryż, kasze itp.
w ilości nie mniejszej 200g; rybę, mięso bez kości w ilości nie mniejszej niż 100g; warzywa w ilości nie mniejszej niż 150g.**

1. Czy Zamawiający zezwala na planowanie jako dodatku warzywnego do obiadu zamiennie
z surówką także gotowanych/parowanych warzyw?

**Odp. Zamawiający wskazuje na zasady prawidłowego żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych w zapisie  w załączniku 1 do SIWZ w rozdziale I ust.1.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w niedzielę i święta na śniadanie ma planować zamiast zupy mlecznej sfermentowany produkt mleczny w ilości nie mniejszej niż 200g?

**Odp. Zamawiający zawarł zapis  w załączniku 1 do SIWZ w rozdziale II ust.11- ŚNIADANIA ,,Zupa mleczna codziennie lub zamiennie …’’. Jeżeli zamiennie, to
w niedzielę i święta.**

1. Czy Wykonawca spełni warunek wymogu dodatku warzywnego 50g i białkowego 60g do kolacji jeśli zaplanuje na nią dla urozmaicenia jadłospisu np. sałatkę makaronową
z brokułem i wędliną, w której będzie się znajdować co najmniej 50g warzyw i co najmniej 60g wędliny?

**Odp. Wykonawca spełni wymóg jeśli zachowa w zaplanowanej sałatce ilości gramowe zawarte w załączniku 1 do SIWZ w rozdziale II ust.11 – KOLACJE tj. warzywa
w ilości nie mniejszej niż 50g i wędliny, sery itp. w ilości nie mniejszej niż 60g.**

1. Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu stosowanego u Zamawiającego.

**Odp. Jadłospisy obecnego Wykonawcy są jego własnością.**

1. Prosimy o podanie przedziału kaloryczności wymaganego dla diety normalnej (podstawowej).

**Odp. Zamawiający wskazuje na obowiązujące zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach w publikacjach przedstawionych w załączniku 1 do SIWZ w rozdziale I ust.1.**

1. Zamawiający w załączniku nr 1 do SIWZ rozdział pkt 10 pisze:

"Udział poszczególnych posiłków w ogólnej wartości dziennego wyżywienia wynosi  (udział ten wykorzystany będzie przy rozliczaniu zamawianych posiłków):

Śniadanie+ II śniadanie  - 35 %

Obiad  - 40 %

Kolacja  - 25 %".

Prosimy o podanie przedziału lub % odchylenia dla podanych powyżej wartości, które będą wykorzystywane w celu przygotowania jadłospisów w tym takę przykładowego jadłospisu do oferty.

**Odp. Zamawiający podtrzymuje /bez przedziału i odchyleń/ zapis w załączniku 1 do SIWZ rozdział II pkt 10.**

1. Czy Wykonawca jako II śniadanie w diecie normalnej (podstawowej) może planować np. koktajl owocowy, jogurt owocowy, budyń, kisiel, galaretkę lub owoc itp. ?

**Odp. Wykonawca powinien w diecie normalnej /podstawowej/ planować II śniadania zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia min.: kefiry, jogurty i maślanki naturalne, koktajle owocowe na bazie naturalnych przetworów mlecznych, budynie, kisiele
z owocami, galaretki z owocami, a przede wszystkim świeże owoce i warzywa.**

1. Czy zamawiający dopuszcza planowanie parówek na śniadanie/kolacje w diecie normalnej (podstawowej) ?

**Odp. Zamawiający wskazuje na obowiązujące zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach w publikacjach przedstawionych w załączniku 1 do SIWZ w rozdziale I ust.1.**

1. Zamawiający w załączniku nr 1 do SIWZ rozdział pkt 11 "Obiady" ppkt 4 pisze: "surówka w ilości nie mniejszej niż 150g". Czy Zamawiający poprzez sformułowanie "surówka" rozumie także warzywa/jarzyny gotowane, duszone itp. np. buraczki gotowane, marchewka gotowana, szpinak duszony czy też Wykonawca powinien planować dla diety podstawowej jedynie surówki z surowych warzyw np. surówka z czerwonej kapusty, wiosenna itp. Pragniemy poinformować, iż dla innych diet np. lekkostrawnej nie jest zalecane podawanie warzyw w postaci surowej.

**Odp. Dieta podstawowa nie wymaga planowania warzyw jedynie w formie surówek. Wykonawca powinien planować warzywa w postaci /surowe, gotowane/, zgodnej
z jednostką chorobową.**

1. Zgodnie z załącznikiem XIV do dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. (nr CELEX 32014L0024), ww. usługi są usługami społecznymi, do których zastosowanie znajdują przepis art. 138g Pzp i n.

Zamawiający w Sekcji II. 2.5) Ogłoszenia o zamówieniu oraz w Rozdziale XIII pn. "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. 138r ust. 3 Pzp, który znajduje zastosowanie do usług społecznych: "*Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, która przedstawia najkorzystniejszą ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów, w szczególności jakości i zrównoważonego charakteru usług społecznych, ciągłości lub dostępności danej usługi lub kryterium stopnia uwzględnienia szczególnych potrzeb użytkownika usługi.*" Z przepisu tego wynika, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne cena lub koszt nie mogą być samodzielnymi kryteriami oceny ofert (*tak też słusznie Nowicki Józef Edmund, Prawo zamówień publicznych. Komentarz, wyd. II; Skubiszewska Irena, Wiktorowska Ewa, Prawo zamówień publicznych, Komentarz aktualizowany, opubl. LEX/el. 2018* ).

W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o modyfikację:

* 1. II.2.5 ogłoszenia o zamówieniu i wprowadzenie pozacenowego kryterium oceny ofert i nadanie mu wagi, co najmniej 40% na przykład poprzez wprowadzenie następujących kryteriów oceny ofert i ich wagi:  *cena (A) - 60 % i doświadczenie Wykonawcy (B) - 40%.*
	2. rozdziału XIII pn. "Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert" na przykład poprzez zastosowania poniżej przyjętego rozwiązania:

"4. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryteria oceny ofert przedstawione poniżej.

* 1. 1 - cena (A) - 60 %
	2. 2- doświadczenie Wykonawcy (B) - 40%

**5. Sposób oceny ofert.**

Za najkorzystniejszą zostanie uznana niepodlegająca odrzuceniu oferta, która uzyska najwyższą wartość punktową, wynikającą z sumy składników A, B i C, wyliczonych według następujących wzorów:

1. **Kryterium cenowe:**

A=Wartość punktowa oferty badanej=cena oferty najniższej/cena oferty badanej x 60

Oferta z najniższą ceną otrzyma 60 punktów.

1. **Kryterium Doświadczenie**

B=Wartość punktowa oferty badanej= ilość usług zaoferowanych przez Wykonawcę i spełniających opisane kryteria/największa zaoferowana wśród Wykonawców ilość usług spełniających opisane kryteria x 40

- za przedstawienie każdej usługi polegającej na świadczeniu usług żywienia pacjentów szpitala w ilości minimum 5000 osobodni miesięcznie, 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 wymagane zgodnie z Rozdz. V pkt 1 ppkt 2.a) SIWZ nie podlegają ocenie w ramach kryterium " doświadczenie wykonawcy".

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w tym kryterium - 40 pkt."

Wynik - Oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów."

**Odp. Zapisy SIWZ w tym zakresie pozostają bez zmian. W przedmiotowym postępowaniu nie mają zastosowania przepisy dotyczące usług społecznych. Zamawiający ustalił kryteria oceny ofert: cena 100%, ponieważ zgodnie z art. 91 ust. 2a „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”.**

1. 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).

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.

**Odp. Zapisy SIWZ pozostają bez zmian w tym zakresie. Zgodnie z art. 29 ust. 3 a ustawy Pzp Zamawiający określa w opisie przedmiotu zamówienia na usługi wymagania zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawców na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Kodeksu pracy. Zamawiający ma obligatoryjny obowiązek stosowania tych zapisów ustawy Pzp przy przedmiotowym postępowaniu.**

Powyższe wyjaśnienia treści SIWZ zostały dokonane zgodnie z art. 38 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku i są dla Wykonawców wiążące.

Do wiadomości:

- wszyscy uczestnicy