



## SZPITAL SPECJALISTYCZNY CHOROBY PŁUC „ODRODZENIE”

im. Klary Jelskiej

UL. GŁADKIE 1, 34-500 ZAKOPANE

tel. (018) 20 150 45,

fax. (018) 20 146 32

e-mail: [administracja@szpitalodrozenie.pl](mailto:administracja@szpitalodrozenie.pl) [www.szpitalodrozenie.pl](http://www.szpitalodrozenie.pl)

NIP: 736-14-54-134

REGON 0295171

A.ZP-271-19/19

Zakopane 2019-11-20

### WSZYSCY

*dotyczy: wyjaśnienia treści ogłoszenia do postępowania na Sukcesywne świadczenie usług całodziennego żywienia dla pacjentów Szpitala Specjalistycznego Chorób Płuc w Zakopanem.*

W odpowiedzi na zapytania uprzejmie wyjaśniam, co następuje:

#### **Pytanie nr 1**

*Prosimy o zmianę zapisów opisu przedmiotu zamówieniu punktu 10, tak aby dopuszczalna temperatura dostarczonych na oddziały posiłków wynosiła odpowiednio:*

- temperatura gorących napojów i zup –minimum 75°C
- temperatura mięsa i ciepłych dodatków do II dań – minimum 63°C
- temperatura potraw wymagających schłodzenia - 4°C.

*Wyżej wskazane temperatury są zalecane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego, gdyż zapewniają odpowiednią jakość mikrobiologiczną i organoleptyczną posiłków.*

**Odp.: Postanowienia ogłoszenia pozostają bez zmian.**

#### **Pytanie nr 2**

*W związku z ponownym postępowaniem przetargowym wskazujemy na problem odpadów. Przede wszystkim odpady w przedmiotowym zamówieniu wytwarzane są na terenie nieruchomości Zamawiającego, a co za tym idzie to on powinien wyposażyć nieruchomość w pojemniki służące do odbioru odpadów komunalnych, których ilość i pojemność jest dostosowana do ilości wszystkich odpadów wytworzonych na terenie nieruchomości oraz powinien przekazać firmę wyłonioną w postępowaniach zgodnie z Prawem, gdyż on jest twórcą odpadu. Zaznacza to ewidentnie pismo MPO w Krakowie w załączeniu. Podajemy również przykład: w przypadku zamówienia posiłków na telefon np. pizzeria, posiłek dostarczany jest w formie cateringu, ale za utylizację opakowania odpowiada wytwórca odpadu czyli konsument/klient utylizując samodzielnie opakowanie z odpadem, firma cateringowa nie wraca po zużyte opakowanie. Ponownie zaznaczamy, iż po odbytych licznych kontrolach dotyczących gospodarowania odpadami komunalnymi, przeprowadzanych przez Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania Sp. z o.o., jak również Straż Miejską, zmuszeni zostaliśmy do weryfikować przyszłe umowy w zakresie gospodarki odpadami. Bardzo prosimy o zmianę zapisów projektu umowy gdyż 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. oraz ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm. odpady komunalne w tym opakowania jednorazowe i odpady pokonsumpcyjne muszą zostać odebrane w miejscu wytworzenia odpadu tj. miejscu, w którym posiłek został skonsumowany. Pragniemy zaznaczyć, że 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” (fragment ustawy w załączeniu).*

*Odnosząc się do wyżej wymienionego przepisu to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z powyższym, firma cateringowa nie może ich odbierać, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Zaznaczamy, również iż Szpital posiada umowy na odbiór odpadów z firmami odpowiednio uprawnionymi do tego, gdzie koszt odbioru dodatkowego odpadu będzie niższy niż w przypadku zawierania umowy o odbiór odpadów przez Wykonawcę. Po za tym wytworzony odpad w Państwa*

Szpitalu zostaje przewieziony na teren zewnętrzny, a wystarczyłoby postawić jeden dodatkowy pojemnik na wyrzucanie odpadów. Obniży to koszt usługi żywienia.  
Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami oraz ze względów ekonomiczno-gospodarczych.

**Odp.:** Postanowienia ogłoszenia pozostają bez zmian. Zgodnie z pkt 3 ppkt 25 ogłoszenia oraz § 4 pkt.8 załącznika nr.7 do ogłoszenia (Projekt umowy) Wykonawca świadczący kompleksową usługę żywienia pacjentów zobowiązany jest zapewnić odbiór i zagospodarowanie odpadów wytworzonych w trakcie przygotowania, transportu i dystrybucji posiłków - w tym resztek pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

### Pytanie nr 3

Wnosimy o zmianę zapisów w zakresie możliwości zmniejszenia zamówienia o 25% i wykreślenie zapisu „Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu nie zrealizowania umowy w całości.” Tak wysokie wahania ilości pacjentów mają ogromny wpływ na kalkulację ceny oferty. Ilość pacjentów jest podstawowym współczynnikiem odpowiadającym za cenę ofert. Wnosimy o mazanie zapisu ma 10% oraz możliwość negocjacji stawki w przypadku zmniejszenia ilości.

**Odp.:** Postanowienia ogłoszenia pozostają bez zmian.

### Pytanie nr 4

Czy wykonawca powinien zapewnić jakikolwiek sprzęt na terenie Zamawiającego do dystrybucji posiłków (za wyjątkiem termometru oraz termosów) np. wózki, mikrofalę itp.?

**Odp.:** Zgodnie z ogłoszeniem. Zakres zamówienia został szczegółowo określony w ogłoszeniu – pkt.3 (opis przedmiotu zamówienia) i wzór umowy (zał. nr 7).

### Pytanie nr 5

Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}$ .

**Odp.:** Postanowienia ogłoszenia pozostają bez zmian.

### Pytanie nr 6

Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie u Zamawiającego.

**Odp.:** Zgodnie z pkt 3 ppkt 14 ogłoszenia „Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady -10 dni i przedkładane Zamawiającemu na dwa dni przed rozpoczęciem dekady”. Zamawiający nie widzi konieczności załączania obowiązującego obecnie w szpitalu jadłospisu dekadowego.

### Pytanie nr 7

Prosimy o podanie ilości wydanych posiłków w przedziale na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za ostatnie 12 miesięcy.

**Odp.:**

	ilość/m	I Piętro	II Piętro	III Piętro	OAIT
2018-11-30	2910	1556	360	814	180
2018-12-24	2523	1278	306	770	169
2019-01-31	2709	1407	238	892	172
2019-02-28	2576	1338	226	848	164
2019-03-31	2852	1518	233	885	216
2019-04-30	2614	1334	232	852	196
2019-05-31	2803	1406	260	935	202
2019-06-30	2780	1534	234	820	192
2019-07-31	2811	1631	242	740	198
2019-08-31	2861	1579	234	834	214
2019-09-30	2652	1396	216	812	228

2019-10-31	2728	1386	242	902	198
------------	------	------	-----	-----	-----

#### **Pytanie nr 8**

*Prosimy o podanie średniej ilości wydanych II śniadań oraz podwieczorków.*

**Odp.: Średnia miesięczna ilość wydanych II śniadań i podwieczorków wynosi około 495.**

#### **Pytanie nr 9**

*Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż na potwierdzenie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia Wykonawca załącza dokumenty potwierdzające wymagane kwalifikacje tj. dyplom dietetyka, kucharza oraz zgodnie z wymogiem punktu 3.26 „minimum 5 dni w tygodniu: dietetyka” załącza umowę potwierdzającą dysponowanie dietetykiem na pełen etat?*

**Odp. Na potwierdzenie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia Wykonawca składa „wykaz osób” zgodnie z wymogami pkt 7 ppkt 4.5 ogłoszenia.**

#### **Pytanie nr 10**

*Prosimy o podanie udziału procentowego śniadania, obiadu, kolacji w cenie*

**Odp. Stawkę dzienną wyżywienia pacjenta wykonawca kalkuluje zgodnie z pkt.18 ogłoszenia uwzględniając wszelkie wymogi Zamawiającego zawarte opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie określa procentowego udziału śniadania, obiadu kolacji w cenie.**

#### **Pytanie nr 11**

*Prosimy o zmianę zapisów dotyczących przedstawienia jadłospisów dekadowych na cztery dni przed rozpoczęciem. Wykonawca musi mieć czas do wprowadzenia ewentualnych zmian oraz zamówienia towarów na magazynie.*

**Odp. Postanowienia ogłoszenia pozostają bez zmian.**

#### **Pytanie nr 12**

*Zamawiający w punkcie 19 Ogłoszenia o zamówieniu 10 opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.*

*Zgodnie z art. 91 ust. 2 kryteriami oceny ofert są cena albo cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówień. Natomiast zgodnie z art. 91 ust 2a Pzp zamawiający, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1 i 2, oraz ich związku 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. Do Zamawiającego, który jest samodzielnym zakładem opieki zdrowotnej, a tym samym jednostką sektora finansów publicznych, o której mowa w art. 9 pkt 10 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 roku o finansach publicznych (Dz.U.2017.2077 t.j. z 2017.11.10) ma zastosowanie art. 91 ust. 2a Pzp. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia nie określił standardów jakościowych odnoszących się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Obowiązany był zatem do wprowadzenia obok ceny innego kryterium oceny ofert, odnoszącego się do przedmiotu zamówienia o wadze, co najmniej 40%.*

*Wobec powyższego wnoszę o wprowadzenie pozacenowego kryterium oceny ofert, tj wprowadzenie poniższych zapisów do kryteriów oceny :*

*Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty*

1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria, przypisując im odpowiednio wagi procentowe:
  - 1) cena („C”) - 60%;
  - 2) doświadczenie Wykonawcy („D”) - 40% ).

2. Sposób obliczania wartości punktowej w kryterium:

W kryterium „cena oferty brutto” ocena ofert, niepodlegających odrzuceniu, zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$C = (C_{\min}/C_o) \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

$C_{\min}$  - najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł)

$C_o$  - cena brutto określona w ocenianej ofercie (zł)

Oferta z najniższą ceną otrzyma 60 punktów.

W kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” ocena ofert, niepodlegających odrzuceniu, zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$D = (D_o/D_{\max}) \times 40 \text{ pkt}$$

gdzie:

$D_o$  - ilość usług zaoferowanych przez Wykonawcę i spełniających opisane kryteria

$D_{\max}$  - największa zaoferowana wśród Wykonawców ilość usług spełniających opisane kryteria

- punkty zostaną przyznane za przedstawienie każdej usługi powyżej jednej wymaganej na potwierdzenie spełniania warunku udziału tj. usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków - tj. umowa zawarta na min. 6 miesięcy dla zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego, obejmująca sukcesywne przygotowanie i dostarczenie posiłków w ilości nie mniejszej niż 80 posiłków całonocnych lub 80 zestawów obiadowych dziennie, 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 nie podlegają ocenie w ramach kryterium " doświadczenie wykonawcy".

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w tym kryterium - 40 pkt

**OCENA KOŃCOWA OFERTY:  $O_k = C + D$**

3. Zamawiający wybierze Wykonawcę, który uzyska największą zsumowaną liczbę punktów w dwóch kategoriach, tj. cena oraz doświadczenie Wykonawcy.

4. Komisja dokona obliczeń z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

5. Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza podlegać będzie badaniu czy nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

**Odp. Postanowienia ogłoszenia pozostają bez zmian. Jednocześnie informuję iż przedmiotowe zamówienie udzielane jest w procedurze przewidzianej dla zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) i nie podlega reżimowi tej ustawy.**

**Zastępca Dyrektora  
Ds. Pielęgniarstwa i Administracji  
Mgr Helena Brzozowska**