

PYTANIA i ODPOWIEDZI NA PYTANIA do TREŚCI SWZ

Dot.: „Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach”.

Oznaczenie sprawy: 01/U-CAT-Kce/US/2022

UWAGA : odpowiedzi znajdują się pod treścią pytań – kolor czerwony.

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów 14-dniowych? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

TAK

2. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu oraz czy mogą być one wysyłane drogą elektroniczną?

W jadłospisach dekadowych (po ww. zgodzie 14-dniowych) należy podawać posiłki całodienne bez diet szczególnych: cukrzycowych, wątrobowych itp., których rodzaj i ilość Zamawiający będzie podawał zgodnie z danymi zawartymi w SWZ. Można wysłać elektronicznie.

3. 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.

Zamawiający może wyrazić taką zgodę w formie próbnej – w trakcie realizacji umowy.

4. Wykonawca prosi o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Dopuszczalne odchylenie +/- 8 %

5. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Tak – ale tylko warunkowo, zgoda może być wycofana w każdym czasie.

6. Czy Zamawiający wymaga dla diety lekkostrawnej dodatek warzywny w postaci rzodkiewki, ogórka ? Według Ciborowski H, Rudnicka A. *Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, warzywa te są niewskazane w diecie lekkostrawnej.

NIE

7. Czy Zamawiający dopuszcza dla diety lekkostrawnej jajko na twardo ?

NIE (mogą być na miękko)

8. Wykonawca prosi o sprecyzowanie gramatury dodatku warzywnego w postaci sałaty zielonej, sugerowana wartość to 20 g.

Zgoda

9. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięsnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego?

Po uzgodnieniu, w trakcie sporządzania jadłospisu

10. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych celem urozmaicenia planowania jadłospisów o produkty takie jak: pierogi, czy kluski leniwe?

NIE

11. Czy zupa mleczna do śniadania ma być planowana również dla diety cukrzycowej ?
Opis diet cukrzycowych podano w SWZ. W jadłospisie podano dania dla cukrzyków 3-daniowe i 5-daniowe, tego należy się trzymać.

12. Czy Zamawiający wymagania śniadania/kolacji na ciepło?

Jeżeli wynika to z jadłospisu (dot. to głównie śniadania)

13. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w SWZ – OPIS DIET dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pdo redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

Postanowienia SWZ w tej sprawie pozostają bez zmiany.

14. 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 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.

Zgoda – w wyżej wymienionych sytuacjach

15. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty.

Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Zgodnie z treścią SWZ Wykonawca musi samodzielnie realizować zasadniczą część zamówienia (szczególnie przygotowanie i gotowanie posiłków itp.), podwykonawcy może powierzyć transport (dostarczanie posiłków do Zamawiającego) – w takim przypadku podwykonawcę podaje się w umowie (patrz projekt umowy).

16. 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 obciążone 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.

NIE – wysokość kary umownej jest adekwatna w odniesieniu do wartości zamówienia. Zgodnie z zapisami umownymi Wykonawca ma realną możliwość tej kary uniknąć.

17. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie że podmiotowe środki dowodowe zgodne z rozdziałem XI SWZ Wykonawca składa na wezwanie Zamawiającego.

Zamawiający określił w Ogłoszeniu o zamówieniu w BZP oraz w SWZ, jakie dokumenty mają być złożone wraz z ofertą i jakie mają być składane na wezwanie, dotyczy to także pkt.XI SWZ.

18. Zamawiający w rozdziale wskazał że przy wyborze będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena 100%

Wnosimy zatem o zmianę powyższego kryterium na:

1.Cena (C) - 60%

2. Posiadanie certyfikatu System Zarządzania Środowiskowego ISO 14001 – 10%

3. Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 -10%

4. Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy ISO 45001-10%

5. Jakość całodziennego zestawu żywieniowego – 10%

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:*

Oferta o najniższej cenie brutto

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

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

2) **Kryterium posiadanie certyfikatu System Zarządzania Środowiskowego ISO 14001 – 10%. Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:**

a) *Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Środowiskowego ISO 14001:2015 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 10 pkt*

b) *Brak certyfikatu 14001:2015 w ofercie – 0 pkt*

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

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

3) **Kryterium posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001– 10% Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:**

a) *posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 10 pkt*

b) *Brak certyfikatu ISO 9001 w ofercie – 0 pkt*

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu :

W celu potwierdzenia posiadania ww. certyfikatu Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

4) **Kryterium posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy ISO 45001– 10% Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:**

a) *posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Jakością ISO 45001 z zakresu usług żywienia szpitalnego wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 10 pkt*

b) *Brak certyfikatu ISO 45001 w ofercie – 0 pkt*

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu :

W celu potwierdzenia posiadania ww. certyfikatu Wykonawca składa certyfikaty do oferty

5) **Kryterium jakość całodziennego zestawu żywieniowego -10%. Ocena w oparciu o jadłospis 14 dniowy i zaświadczenie akredytowanego laboratorium.**

a) *Jadłospis 14-dniowy dla diety podstawowej (wraz z gramaturą potraw oraz zawartością tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartością energetyczną) udokumentowany zaświadczeniem wydanym nie wcześniej niż w 2021 roku przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzające jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach diety podstawowej – 10 pkt*

b) *Brak jadłospisu wraz z zaświadczeniem – 0 pkt*

Wskazane przez Wykonawcę kryterium sformułowane jest w sposób przejrzysty, zawiera wszelkie niezbędne elementy umożliwiające ocenę przez zamawiającego poszczególnych ofert oraz jest związane w sposób niewątpliwy z przedmiotem zamówienia (vide: Wyrok TSUE z dnia 24 listopada 2005 r., C 331/04- w przedmiocie warunków jakie spełniać powinny pozacenowe kryteria ofert). Złożoność oceny zaproponowanego kryterium pozwoli zamawiającemu wybrać ofertę najkorzystniejszą w oparciu o przedłożone przez oferentów dokumenty, a tym samym pozwoli uniknąć zarzutu arbitralnego wyboru oferty.

Zgodnie z art. 242 ust. 2 P.z.p. kryteria jakościowe powinny w szczególności być kryteriami odnoszącymi się do m.in. aspektów społecznych, środowiskowych, innowacyjnych. W związku z powyższym zasadne jest wprowadzenie pozacenowych kryteriów ocen ofert odnoszących się do posiadania certyfikatów potwierdzających, stosowanie przez Wykonawcę obowiązujących standardów wskazanych określonych w normach.

Wyżej wymienione certyfikaty to Zintegrowany System Zarządzania oparty na ISO. To trzy współdziałające i uzupełniające się podsystemy – gwarancji jakości, zarządzania ochroną środowiska oraz zarządzania bezpieczeństwem i higieną w miejscu pracy. ZSZ jest jednym z udokumentowanych i spójnych systemów, który umożliwia skuteczne i równoczesne zarządzanie wieloma aspektami działalności organizacji, poprzez ustanawianie i realizację jednolitej polityki.

Certyfikat ISO potwierdza wysoki poziom świadczonych usług żywienia, zobowiązuje Wykonawcę do stałego podnoszenia jakości a wdrożone procedury gwarantują pewien poziom bezpieczeństwa zarówno dla pacjenta jak i dla pracowników Wykonawcy. Podstawowym założeniem ZSZ jest zasada ciągłego dążenia do poprawy skuteczności i efektywności podejmowanych działań. Jest to szczególnie istotne w sytuacjach trudnych, np. w przypadku wystąpienia tzw. zdarzeń niepożądanych. Dzięki jasnym procedurom można sprawdzić czy i w którym miejscu popełniono błąd.

Natomiast kryterium jakość całodziennego zestawu żywieniowego daje Zamawiającemu potwierdzenie pomyślnego procesu weryfikacji jakości posiłków, czyli badany zestaw żywieniowy został przygotowany zgodnie z deklarowaną recepturą i wartościami odżywczymi i energetycznymi ,a co a tym idzie wykonawca

prawidłowo wykonuje usługę żywienia. Dodatkowo załączenie do oferty 14 dniowego jadłospisu pozwala Zamawiającemu zweryfikowanie poprawności merytorycznej złożonej oferty z zapisami zawartymi w SWZ na etapie badania oferta a nie dopiero w trakcie realizacji zamówienia.

Ponadto tak opisane kryterium jest zgodne z wyrokiem SO w Warszawie z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21. Wskazane przez wykonawcę kryteria są obiektywne, weryfikowalne zapewniają 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.

Zamawiający pozostaje przy kryterium oceny ofert podanym w SWZ. Nie jest to kryterium dyskryminujące któregośkolwiek z Wykonawców i dopuszczalne w przypadku tego postępowania.

19. Zamawiający w § 7 załącznika nr 3 do SWZ - projekcie umowy – zastrzegł zasady zmiany wysokości wynagrodzenia. Jednocześnie Zamawiający nie określił zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Stosownie do art. 439 P.z.p. – mając na uwadze, że umowa ma być zawarta na 24 miesiące – Zamawiający winien określić postanowienia dotyczące zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Z uwagi na fakt, że największą część wynagrodzenia wykonawcy stanowi koszt nabycia produktów rolno-spożywczych, Zamawiający winien zastosować wskaźnik zmiany cen skupu produktów rolnych. Mając na uwadze obecnie bardzo szybko rosnące ceny produktów rolno-spożywczych konieczne jest wprowadzenie możliwości comiesięcznej zmiany wysokości wynagrodzenia wykonawcy.

W związku z powyższym wnosimy o zmiany treści załącznika nr 3 do Specyfikacji Warunków Zamówienia poprzez dodanie w § 7 po ust. 3 ustępu 4 o w brzmieniu:

„4. Wysokość wynagrodzenia należnego wykonawcy ulega zmianie w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Wzrost wynagrodzenia wykonawcy jest dopuszczalny co miesiąc, pod warunkiem, że ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (na stronie internetowej <https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/ceny-handel/ceny/>) wzrost cen skupu podstawowych produktów rolnych wyniesie danym miesiącu w stosunku do miesiąca poprzedniego co najmniej 5%. Zmianie o ww. wskaźnik ulega zarówno cena jednostkowa za 1 osobodzień/osobo-posiłek (§6 ust. 6) oraz wartość netto i brutto przedmiotu umowy (§6 ust. 7). Zmiana ceny jednostkowej za 1 osobodzień /osobo-

posiłek oraz wartości przedmiotu umowy, spowodowana zastosowaniem niniejszego postanowienia umowy, nie może spowodować zmiany ceny jednostkowej oraz wartości przedmiotu umowy o więcej niż 20% w stosunku do ceny jednostkowej za ostatni kwartał, a suma takich zmian nie może spowodować zmiany ceny jednostkowej oraz wartości przedmiotu umowy o więcej niż 50% w stosunku do wynagrodzenia ustalonego pierwotnie w umowie. Do zmiany wynagrodzenia dochodzi od pierwszego dnia miesiąca, w którym ogłoszony został ww. wskaźnik.”

Zamawiający wprowadzi zmiany w Projekcie umowy – poprzez dodanie w § 7 umowy ustęp 6 pod literą d – lit.e o treści :

„Wysokość wynagrodzenia należnego wykonawcy może ulec zmianie w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Wzrost wynagrodzenia Wykonawcy jest dopuszczalny co kwartał, pod warunkiem, że publikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (na stronie internetowej <https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/ceny-handel/ceny/>) wzrost cen skupu podstawowych produktów rolnych wyniesie w przeliczeniu na kwartał w stosunku do cen poprzedzającego go kwartału co najmniej 7 %. Zmianie o ww. wskaźnik ulegać będzie zarówno cena jednostkowa za 1 osobodzień oraz wartość netto i brutto przedmiotu umowy z uwzględnieniem proporcji udziału tych kosztów w świadczonej kompleksowo usłudze. Zmiana ceny jednostkowej za 1 osobodzień /osobo-posiłek oraz wartości przedmiotu umowy, spowodowana zastosowaniem niniejszego postanowienia umowy, nie może spowodować zmiany ceny jednostkowej oraz wartości przedmiotu umowy o więcej niż 7% w stosunku do ceny jednostkowej za ostatni kwartał, a suma takich zmian nie może spowodować zmiany ceny jednostkowej oraz wartości przedmiotu umowy o więcej niż 30% w stosunku do wynagrodzenia ustalonego pierwotnie w umowie. Do zmiany konieczne jest porozumienie Stron, zakończone aneksem do umowy.

20. Zamawiający w rozdziale XXIII SWZ w pkt. 1 określa wysokość zabezpieczenia należytego wykonania umowy na 3%. Następnie w pkt. 11 na 5%. Proszę o ujednoczenie zapisów. Dodatkowo wnosimy o usunięcie pkt. 9 i 10 dotyczących zabezpieczenia z tytułu rękojmi. Zapisy te nie dotyczą usług żywienia.

Zabezpieczenie wynosi 3%, (5% - to błąd). Zgoda na usunięcie zapisu ppkt.9 i 10.

21. Zamawiający w §5 ust 5 ogranicza realizację zamówienia do 70% ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień.

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie ww. zmian w treści SWZ i projekcie umowy.

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

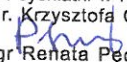
Zamawiający nie ma takiego obowiązku.

23. Wnosimy o dodanie do treści SWZ badania podstawy wykluczenia Wykonawcy określonej w art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) ustawy z dn. 11.09.2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.). Uzasadnienie: Z naszych dotychczasowych analiz wynika, że w postępowaniach, w których nie przewidziano ww. fakultatywnych podstaw wykluczenia oferty składają podmioty, którym w ostatnich trzech latach wypowiedziano umowy o zamówienia publiczne z przyczyn leżącej po stronie Wykonawcy. Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z 26.02.2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (dalej: „dyrektywa”) w art. 57 ust. 4 lit. c i g dyrektywy przewidziano: Instytucje zamawiające mogą wykluczyć lub zostać zobowiązane przez państwa członkowskie do wykluczenia z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia każdego wykonawcy znajdującego się w którejkolwiek z poniższych sytuacji: (...) c) jeżeli instytucja zamawiająca może wykazać za pomocą stosownych środków, że wykonawca jest winny poważnego wykroczenia zawodowego, które podaje w wątpliwość jego uczciwość; (...) g) jeżeli wykonawca wykazywał znaczące lub uporczywe niedociągnięcia w spełnieniu istotnego wymogu w ramach wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego, wcześniejszej umowy z podmiotem zamawiającym lub wcześniejszą umową w sprawie koncesji, które doprowadziły do wcześniejszego rozwiązania tej wcześniejszej umowy, odszkodowań lub innych porównywalnych sankcji; Przesłanka określona w art. 57 ust. 4 lit. c dyrektywy stanowi podstawę dla wprowadzenia w ustawie PZP przesłanki, o której mowa w art. 109 ust. 1 pkt 5) PZP, natomiast określona w art. 57 ust. 4 lit. g dyrektywy stanowi ratio legis dla przepisu art. 109 ust. 1 pkt 7) Pzp. Przesłanki z art. art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP podobnie jak pozostałe przesłanki fakultatywne przewidziane w ww. postępowaniu pozwalają na dodatkowe badanie sytuacji podmiotowej wykonawcy. Postawa wykonawcy, stopień należytego bądź nienależytego wykonania umowy o zamówienie publiczne, czyli aspektu jakościowego i merytorycznego wywiązania się z realizacji obowiązku przyjętego w złożonej ofercie powinny być naczelną kwestią weryfikowaną przez Zamawiających dbających o udzielanie zamówień publicznych rzetelnym i wiarygodnym wykonawcom. Zamawiający będący szpitalem w szczególny sposób powinien zwrócić uwagę na ryzyka związane z nienależytym wykonywaniem usług będących przedmiotem zamówienia. Ryzyko sanitarno-epidemiologiczne, a co za tym idzie zagrożenie zdrowia i życia pacjentów spowodowane dezorganizacją pracy placówki wynikająca z nienależytego wykonania usługi będącej przedmiotem zamówienia, może narazić szpital na poważne konsekwencje. Zamawiający jako gospodarz postępowania - powinien zapewnić sobie jak najszerszy katalog narzędzi przewidzianych prawem, co umożliwi mu gruntowną weryfikację potencjału wykonawców oferujących swoje usługi oraz ewentualną eliminację tych wykonawców, którzy nie wykonali lub nienależycie wykonali zamówienia publicznego. W naszej ocenie tak szerokie podejście do aspektu badania wiarygodności wykonawców składających ofertę zminimalizuje po stronie Zamawiającego ryzyko wyboru Wykonawcy, który ma już w okresie ostatnich 3 lat potwierdzone niewykonanie umowy o zamówienie publiczne, włącznie z

zatrzymaniem gwarancji należytego wykonania, narażając zamawiającego z segmentu ochrony zdrowia (szpital) na bardzo poważne ryzyka sanitarno-epidemiologiczne. Brak w przedmiotowym postępowaniu fakultatywnych przesłanek wykluczenia wykonawców na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 5) i 7) PZP spowoduje brak realnej możliwości weryfikacji przez Zamawiającego negatywnego doświadczenia Wykonawców. Dodatkowo uwzględnienie przywołanej powyżej przesłanki stanowi realizację obowiązku Zamawiającego wynikającego również z norm udzielania zamówienia przewidzianych w art. 44 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009r. o finansach publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 869 ze zm.). Zgodnie z przywołanym przepisem „Wydatkowanie powinno być dokonywane w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem zasad uzyskiwania najlepszych efektów z danych nakładów, optymalnego doboru metod i środków służących osiągnięciu założonych celów, w sposób umożliwiający terminową realizację zadań.” Mając na względzie Państwa uzasadniony interes polegający na maksymalnym zabezpieczeniu niczym niezakłóconego świadczenia usług medycznych przez szpital - uprzejmie wnosimy jak powyżej.

Zgodnie z treścią Ogłoszenia o zamówieniu i zapisami w SWZ Zamawiający nie stosuje w postępowaniu art.109 ust.1 ustawy Pzp i nie będzie zmieniał zapisów SWZ.

2 WPOWAŻNIENIA
KIEROWNIKA JEDNOSTKI

GLÓWNY KSIĘGOWY
Centrum Psychiatrii w Katowicach
im. dr. Krzysztofa Czumy

mgr Renata Pęciak