

OGŁOSZENIE

Odpowiedzi do zapytań, do postępowania 11/PN/2024

(art. 135 pzp)

Postępowanie o udzielenie zamówienia klasycznego o wartości równej lub przekraczającej progi unijne, w trybie PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO, zgodnie z art. 132 - 139 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 z późn. zm), zwanej dalej „ppz”, wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy

na: **Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności**

Z dnia: **Aktualizacja nr 2 z dnia 26-08-2024r.**

Nazwa (firma) Zamawiającego	SZPITALE TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA
Adres Zamawiającego	SZPITALE TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA UL. 30-go STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW. TEL./FAX 58.777.66.73 Adres poczty elektronicznej: dombrowski.robert@szpitaletczewskiesa.pl Adres strony internetowej: www.szpitaletczewskiesa.pl KRS:0000386185, NIP: 593-25-26-795, REGON: 220620689, BDO000038394

Pytanie 1.

Zwracamy się z prośbą o modyfikację zapisów projektu umowy – poprzez dookreślenie zasad realizacji przez Zamawiającego obowiązku wynikającego z art. 436 ust. 4 punkt b ustawy Prawo zamówień publicznych w treści obowiązującej po dniu 1 stycznia 2021 r. tj. w treści, którą stosuje się do przedmiotowego postępowania nakazują: „umowa zawiera postanowienia określające w szczególności: w przypadku umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 miesięcy:

a) zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany:

- stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
- wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
- zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
- zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572)
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.

Zamawiający nie zawarł w projekcie umowy obligatoryjnych przesłanek zmiany wynagrodzenia Wykonawcy wymienionych w art. 436 ust. 4 podpunkcie b ustawy Pzp, w związku z tym prosimy o uzupełnienie treści wzoru umowy w tym zakresie. W przeciwnym razie zostaną zastosowane środki ochrony prawnej.

Odpowiedź: Proszę zapoznać się z informacją na stronie prowadzonego postępowania w tym zakresie.

Pytania 2.

2.1. W treści OPZ SWZ Zamawiający, używając definicji „szacowania” określił „zakładane, prognozowane, orientacyjne” roczne ilości posiłków informując, że dla:

- Pakietu nr1 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi 90 000 (tj. 246 osobo dni / dziennie)

- Pakietu nr2 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi 17 500 (tj. 48 osobo dni / dziennie)

Corocznie Zamawiający podaje zawyżone szacunki odnośnie ilości pacjentów, którzy będą skorzystać z posiłków szpitalnych. Faktyczna liczba żywionych pacjentów w zakresie pakietu nr 1, w latach ubiegłych była mniejsza o ok. 20% w stosunku do informacji podawanych przez Zamawiającego. W okresie I-VII 2024 roku było średnio dziennie żywionych 199 pacjentów. Prosimy o dodatkowe informacje: na jakiej podstawie Zamawiający tak wysoko oszacował ilości posiłków wydawanych pacjentom w ramach nowego zamówienia.

2.2. We wzorze Umowy, Par. 4 Zamawiający zdefiniował zasady naliczania kar umownych, przy czym poziom tych kar wydaje się nieproporcjonalnie wysoki.

W Par.4, ust.1 ppkt. a) Zamawiający określił karę w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia za każde naruszenie. Jest to kara bardzo wysoka i niewspółmierna do wagi naruszenia. Ze swojej istoty kara umowna powinna mieć charakter odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie prewencyjny.

Kara w zaproponowanej wysokości w całości pochłonęłaby wynagrodzenie (zysk) wykonawcy w danym miesiącu.

Proponujemy zmianę tego zapisu na karę w wysokości: 0,5% miesięcznego wynagrodzenia.

2.3. W treści OPZ, pkt. 6 SWZ Zamawiający informuje, że średnia dzienna wartość wsadu do kotła może wahać się w okresie tygodnia +/-5%. Zważywszy na zróżnicowany jadłospis tygodniowy wymagany przez Zamawiającego (dana mięsne, dania rybne, dania bezmięsne, ...) proponujemy określić tygodniowych wahań wartości wsadu do kotła na poziomie +/-10%.

2.4. W Rozdziale VI, ust.1, pkt.d) SWZ Zamawiający określił wymagania dot. dietetyka wykonawcy, „który posiada stosowne uprawnienia do wykonywania pracy dietetyka, w szczególności dietetyka, który zna zasady i wytyczne sporządzania posiłków dla pacjentów szpitalnych.”

Prosimy o informację, w jaki sposób Zamawiający dokona weryfikacji faktu posiadania lub nieposiadania przez dietetyka znajomości „zasad i wytycznych sporządzania posiłków dla pacjentów szpitalnych”, skoro jednocześnie Zamawiający nie wymaga, by ta osoba wykazała się doświadczeniem zawodowym na stanowisku dietetyka obsługującego usługi żywienia szpitalnego.

2.5. Prosimy o potwierdzenie, czy prawidłowo odczytujemy zapisy SWZ zawarte w Rozdziale VI, ust.1, pkt.d) SWZ odnośnie wymaganego doświadczenia wykonawcy w ramach zdolności technicznej lub zawodowej i Zamawiający wymaga jednoczesnego przygotowywania wyżywienia dla: 100 lub 50 (w zależności od pakietu) w ramach jednego zamówienia.

2.6. W treści OPZ, pkt.1 SWZ Zamawiający wymaga, by *„Wykonawca gwarantował, że w przypadku wejścia w życie nowego rozporządzenia w sprawie określenia wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach, spełni wszystkie wymagania w czasie zawartym w rozporządzeniu, bez dodatkowego wynagrodzenia.”*

Formułując zapis OPZ w ten sposób, Zamawiający wymaga, by wykonawca „w ciemno” bez żadnych dodatkowych informacji i przesłanek zobowiązał się, że bez względu na to co może się wydarzyć w obszarze przepisów dotyczących żywienia szpitalnego - nieodpłatnie (!) wdrożył te wymogi w życie. Taki zapis jest sprzeczny z zasadami współżycia społecznego. Proponujemy o wykreślenie części zdania „, [...] *bez dodatkowego wynagrodzenia.*”

2.7. Zamawiający nie określił minimalnego zakresu zamówienia, jednocześnie podając w treści OPZ zawyżone szacowane ilości posiłków.

Zgodnie z art. 433 ustawy Pzp projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez Zamawiającego bez wskazania **minimalnej** wartości lub wielkości świadczenia stron. Od obowiązku wprowadzenia takich zapisów Zamawiający nie ma możliwości w żadnym przypadku odstąpić – ustawodawca nie przewidział takiego uprawnienia dla organizatora postępowania przetargowego.

W związku z powyższym zwracamy się z prośbą, aby Zamawiający zagwarantował minimalną wartość zamówienia na poziomie 80%.

2.8. We wzorze Umowy - Załącznik nr 4, Par.8, ust.2, pkt. b) zapisano jedną z przesłanek zmiany umowy, o następującej treści:

b) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, w tym cen urzędowych przedmiotu umowy;
Prosimy o dopisanie na końcu zdania, dodatkowej frazy: „, ... *oraz zmian wynikających z zapisów ustawy Pzp, art. 436, ust.4, pkt. b).*”

2.9. W treści OPZ SWZ Zamawiający, podał szacunkowe roczne ilości posiłków dla Pakietu nr 2, wynoszące 17 500 (tj. 48 osobo dni / dziennie).

Z uwagi na fakt, że w usługach zbiorowego żywienia, realna / faktyczna ilość posiłków ma kluczowe znaczenie przy kalkulacji ceny za posiłek, prosimy o dodatkowe precyzyjne informacje w postaci średniej miesięcznej ilości poszczególnych posiłków za okres minionych 9 znanych miesięcy, w rozbiciu na poszczególne miesiące, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą.

Jeżeli Zamawiający nie zagradza się na udostępnienie danych wymienionych w poniższej Tabeli prosimy o zagwarantowanie minimalnych ilości osobodni.

	KOLEJNE 9 MIESIĘCY 2023 / 2024								
	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII
śniadanie									
II śniadanie									
obiad									
podwieczorek									
kolacja									
II kolacja									

Odpowiedź:

Ad. 2.1. Zamawiający ma obowiązek zabezpieczyć oprócz leków, sprzętu medycznego itp. także wyżywienie Pacjenta, co ma związek również z ich zdrowiem i życiem. Pytanie Wykonawcy szczególnie dziwi Zamawiającego, bo zachowuje się jakby nie miał świadomości dla jakiej placówki mają być świadczone usługi i co roku jest tak samo zdziwiony w tym temacie. Zamawiający z jednej strony musi podjąć należytą staranność, aby zabezpieczyć wyżywienie pacjenta, z drugiej zaś nie jest w stanie ani on ani nikt inny określić ilu rzeczywiście pacjentów będzie leczonych w placówce Zamawiającego, bo ani chorób, ani śmierci nikt nie planuje. Jednocześnie Zamawiający jest dysponentem środków publicznych, które musi wydawać w określony sposób, tak, aby nie dopuścić się niegospodarności, ale też zaniedbań. Zamawiający także jest ograniczony kontraktami z NFZ. Zamawiający określając, że zrealizuje min. 50% podaje Wykonawcy wszelkie niezbędne informacje, na podstawie których musi skalkulować swoją ofertę i tak jak skrupulatnie wyliczył to Wykonawca, nawet jeśli szacunki (Wykonawca powinien wziąć pod uwagę czym jest „szacowanie ilości”) są zawyżone o 20% to i tak nadal Zamawiający realizuje 80% zamówienia. Bardzo ubolewamy nad niskim poziomem świadomości Wykonawcy na temat świadczenia usług dla instytucji takiej jak Szpital. Ofertę powinni złożyć Wykonawcy, którzy rozumieją zarówno swoją branżę jak i okoliczności działania Zamawiających do których kierują swoją ofertę. Informacja odnośnie metod szacowania ilości posiłków nie jest prośbą o wyjaśnienie treści SWZ, bowiem Wykonawca powinien złożyć swoją ofertę NA PODSTAWIE zapisów SWZ, a nie na podstawie nie podanych w dokumentach zamówienia intencji Zamawiającego czy metod przygotowania postępowania, co Zamawiający wykonuje zgodnie z ustawą pzp. Ustawa nakazuje ustalić i podać do wiadomości minimalny zakres świadczenia jaki zrealizuje Zamawiający nie określając jego wysokości. I to zostało zrobione. Wykonawcy zatem w równym stopniu mogą ustalić ceny swoich ofert biorąc pod uwagę wszystkie znane okoliczności opisane w dokumentach zamówienia jak i te przewidywane, które mają obowiązek oszacować jako podmiot profesjonalny.

Ad. 2.2. Świadcząc usługi cateringowe dla szpitala, czyli dla Pacjentów z różnymi chorobami, słabą odpornością itp., nie mogą występować okoliczności, które są podstawą naliczania wskazanych kar umownych i Wykonawcy MUSZĄ mieć tego świadomość. WYKONAWCA decydujący się na świadczenie usług wyżywienia pacjenta przyjmuje na siebie ogromną odpowiedzialność wraz z Zamawiającym, bowiem tego typu usługa jest skrajnie odmienna od usługi wyżywienia osób „zdrowych”. Oprócz osłabienia odporności

pacjentów i skutków jakie może wywołać niewłaściwie zrealizowana usługa, o której mowa a także np. zagrożenia epidemiologiczne powodują, że należy realizować zamówienie ze SZCZEGÓLNA dbałością, w tym o warunki umowy. Biorąc pod uwagę powyższe Zamawiający uważa, że wysokość wskazanej przez Zamawiającego w projekcie umowy kary umownej jest zbyt niska i to w tym sensie jest niewspółmierna do wagi naruszenia. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 2.3. Zamawiający dopuszcza.

Ad. 2.4. Wymagania, co do dokumentacji jakiej może żądać Zamawiający określa stosowne rozporządzenie, a co do wymogów weryfikacji ustawa pzp. Dokument lub inny sposób wykazania się odpowiednim doświadczeniem nie jest konieczne do przeprowadzenia tego postępowania, więc zamawiający NIE MUSI tego weryfikować. To na Wykonawcy ciąży obowiązek posiadania dietyka z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami. W przypadku doboru nieodpowiednich produktów, co wpłynie na stan zdrowia chorych lub zatrucia to Wykonawca będzie udowadniał przed odpowiednimi organami, że sporządził posiłek należycie. Wykonawca musi dokonać weryfikacji swojego personelu pod kątem stosownych kwalifikacji i nie może złożyć swojej oferty jeśli nie posiada odpowiedniego personelu zapewniającego najwyższą jakość posiłków.

Ad. 2.5. Wskazany warunek w SWZ brzmi:

(...) w postępowaniu może wziąć udział Wykonawca

posiadający doświadczenie w jednoczesnym przygotowywaniu wyżywienia dla:

**minimum 100 osób - pacjentów Szpitala lub innej placówki w której przebywają dorośli podopieczni np. domy pomocy społecznej, ZOL-e - jeśli wykonawca składa swoją ofertę w zakresie Pakietu nr 1 lub łącznie w zakresie Pakietu nr 1 i Pakietu nr 2, lub łącznie w zakresie Pakietu nr 1 i Pakietów nr 2 i 3, lub*

**minimum 50 osób - pacjentów Szpitala lub innej placówki w której przebywają dorośli podopieczni np. domy pomocy społecznej, ZOL-e – jeśli wykonawca składa swoją ofertę tylko w zakresie Pakietu nr 2 lub łącznie w zakresie pakietu nr 2 i 3 lub*

**jeśli Wykonawca składa swoją ofertę w zakresie tylko pakietu nr 3 posiada restauracje, bar lub inny obiekt gastronomiczny świadczące usługi dowozu jedzenia na zamówienie, w okresie ostatnich trzech lat, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie (...)"*

Jeśli Wykonawca składa swoją ofertę TYLKO w zakresie pakietu nr 1 lub w zakresie obu pakietów czyli pakietu 1 i 2 lub w zakresie wszystkich trzech pakietów to musi wykazać się doświadczeniem w jednoczesnym przygotowaniu wyżywienia dla minimum 100 osób (100 posiłków). Ktoś kto potrafi wykonać 100 posiłków jednocześnie to potrafi wykonać i 50 i taką ilość, która potwierdzi jego doświadczenie.

Jeśli Wykonawca składa swoją ofertę TYLKO w zakresie pakietu nr 2 lub w zakresie obu pakietów czyli pakietu 2 i 3 to musi wykazać się doświadczeniem w jednoczesnym przygotowaniu wyżywienia dla minimum 50 osób (50 posiłków).

Jeśli Wykonawca składa swoją ofertę TYLKO w zakresie pakietu nr 3 to musi wykazać

się doświadczeniem w postaci posiadania restauracji, baru lub innego obiektu gastronomicznego świadczącego usługi dowozu jedzenia na zamówienia, wobec wymogu świadczenia usługi w standardzie restauracyjnym. Ponadto potencjalni wykonawcy, którymieliby realizować zamówienia w tej części zgodnie z charakterem oddziału i wymogów Zamawiającego nie muszą posiadać doświadczenia w dostarczaniu posiłków do placówki opieki zdrowotnej, ZOLU, domu opieki itd.

Ad. 2.6. Zapis dotyczy nowych wytycznych sporządzania posiłków lub zmiany poprzednich do których Wykonawca będzie miał obowiązek dostosować swoją działalność, a zatem tego typu okoliczności nie dotyczą Zamawiającego, a bezpośrednio Wykonawcy i ciążących na nim obowiązków wynikających z przepisów prawa. Wykonawca bowiem musi zrealizować zamówienie zgodnie z **AKTUALNIE** obowiązującymi przepisami prawa i wymogami branżowymi. Zapisy umowy nie mogą go obligować do stosowania starych, zmienionych przez stosowne normy czy akty prawne zasad sporządzania posiłków – Zamawiający też nie może kształtować w taki sposób zapisów SWZ lub/i umowy. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 2.7. Zamawiający sugeruje, aby przez zadaniem pytania przeczytać najpierw SWZ. Zamawiający w projekcie umów w Par. 1.6. zawarł następujący zapis:

„1.6. Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta strony rozumieją wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie w skład, którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 2 razy w dekadzie ryba, dodatek węglowodanowy, dodatek warzywny w formie surowej lub po obróbce termicznej oraz napój), kolację, a w przypadku niektórych diet również dodatkowe posiłki takie jak: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny. Całodzienne wyżywienie powinno zawierać 400 g. warzyw i/lub owoców dla jednego pacjenta, mieszane pieczywo do śniadania i kolacji, mleczne produkty fermentowane przynajmniej 2 razy w dekadzie oraz przynajmniej raz w tygodniu rośliny strączkowe suche.

*Szacunkowa **roczna** ilość wszystkich posiłków (całodobowe wyżywienie) wynosi:*

a) dla Pakietu nr 1 ok. 90.000

b) dla Pakietu nr 2 ok. 17.500

Podane ilości posiłków j.w., są wielkościami szacunkowymi i w czasie obowiązywania niniejszej umowy mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego wynikających z ilości i stanu zdrowia pacjentów oraz zastosowanych procedur medycznych, kontraktów z NFZ, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą do odmowy ich realizacji. Zamawiający zastrzega, że minimalny zakres zamówienia jaki zrealizuje wynosi 50%.”

Zapis ten oznacza, że w przypadku Pakietu nr 1 Zamawiający zrealizuje minimum 45.000 posiłków (całodobowe wyżywienie) rocznie wobec okoliczności opisanych powyżej, zaś w zakresie pakietu nr 2 Zamawiający zrealizuje minimum 8.750 posiłków rocznie (całodobowe wyżywienie). Analogiczny zapis jest w projekcie umowy dla pakietu nr 3 i także należy w celu obliczenia minimalnej wartości / wielkości / zakresu zamówienia obliczyć ilość roczną szacowaną odejmując od niej 50%.

Zamawiający radzi aby w celu ustalenia wartości całego zamówienia, które Zamawiający

zobowiązuje się zrealizować przemnożyć ilości roczne posiłków szacunkowe pomniejszone o 50% (jak wyżej) przez stawkę jaką Wykonawca zamierza zaoferować w swojej ofercie. Uzyska w ten sposób z minimalnej wielkości zamówienia, minimalną wartość zamówienia.

Ad. 2.8. Postępować zgodnie ze SWZ. Nie ma potrzeby wskazywać konkretnego przepisu. Możliwe zmiany i uzupełnienia umowy będą możliwe jeśli wystąpią zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa, związanych z realizacją umowy, w szczególności zmian ustawy pzp i wydanych do niej aktów wykonawczych. Należy wskazać ponadto, że Mechanizm zmian o których mowa w przytoczonym art. 436, ust.4, pkt. b) został przewidziany w projektach umów – Par. 2, ust 4 – 4.4.

Ad. 2.9. Postępować zgodnie ze SWZ. W SWZ zawarte są wszystkie dane i warunki niezbędne do złożenia oferty. Powyższe pytanie nie dotyczy wyjaśnienia treści SWZ. Zamawiający przypomina także, że zgodnie z zapisami SWZ Wykonawca jako podmiot profesjonalny w cenę oferty musi wkalkulować także ryzyko gospodarcze własnej działalności, jak wynika z treści zapytania Wykonawca jest bardzo świadomym podmiotem w zakresie zasad prowadzenia działalności w swojej branży.

Pytania 3.

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

3.2. Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia pacjentów w trzech pakietach.

3.3. Czy Wykonawca ma uwzględniać w cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej od 1 stycznia 2025 r. ? Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy od 1 stycznia 2025 roku?

3.4. 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.

3.5. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

3.6. Zwracam się z prośbą o modyfikację zapisu w § 1 ust. 1.6 projektu umowy poprzez zmianę minimalnej wartości zamówienia z 50% do 80%. Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 50 % wartości umowy i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy. Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp., zaś nagłe ograniczenia wykonywania usługi powodują niekiedy konieczność zwolnień pracowników, i to w trybie ekonomicznym, za co, zgodnie z ustawą o zwolnieniach ekonomicznych, należne im są odprawy (art. 8 ustawy o szczególnych zasadach rozwiązywania z pracownikami stosunków pracy z przyczyn niedotyczących pracowników). 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 wyłączonej części usługi do realizacji, które to zasoby mogłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości.

3.7. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 20% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

3.8. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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.

3.9. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

3.10. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie obiadów jarskich z uwzględnieniem pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego? Wpłynie to na urozmaicenie jadłospisu oraz spełnienie wymagań GIS dotyczących planowania w żywieniu suchych nasion roślin strączkowych.

3.11. Czy Zamawiający wymaga planowanie zup mlecznych w dietach cukrzycowych? Ze względu na ich wysoki indeks glikemiczny nie zaleca się uwzględnienia tego typu propozycji w dietach z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

3.12. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca udostępnił wykaz składu potraw w formie książki składu przekazywanej do Zamawiającego jednorazowo? W przypadku zmian receptur, księga zostanie zaktualizowana.

3.13. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietyki i obowiązującymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB.

3.14. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu w OPZ "Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu". Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. O ile zapis umowy odnoszący się do usunięcia z jadłospisu produktów i potraw z powodu stwierdzenia nieprawidłowości jest zrozumiałą, to zobowiązanie Wykonawcy do uwzględniania sugestii Zamawiającego w zakresie planowania potraw i produktów, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością

wkalkulowania oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

3.15. Zgodnie z literaturą - H.Ciborowska, A.Rudnicka „Dietetyka- Żywnienie Zdrowego i Chorego Człowieka” słowo dieta oznacza specjalny sposób żywienia, uwzględniający ilość i jakość spożywanych pokarmów. Dieta ma na celu dostarczenie niezbędnych składników pokarmowych z jednoczesnym dostosowaniem ich podaży do możliwości trawienia, wchłaniania i metabolizowania przez zmieniony chorobowo organizm. Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby usunąć z listy diet dietę ryżową kempnera? Zgodnie z zaleceniami NCEŻ taka dieta nie występuje. Wszystkie wymagane przez oddziały produkty mogą być zamawiane jako dodatki dla oddziałów.

3.16. Czy 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.?

3.17. Czy Zamawiający wymaga planowania mlecznych produktów fermentowanych takich jak jogurty i kefiry w opakowaniach jednostkowych, producenckich?

3.18. Wykonawca prosi o sprecyzowanie wymaganych przez Zamawiającego ilości posiłków dla każdej diety.

3.19. Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Zamawiający w zał. nr 3 do SWZ opisuje szczegółowe wymagania dotyczące usługi żywienia, w tym m.in., wymóg, iż Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostarczanych posiłków oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu tych posiłków będzie spełnić wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023. poz. 1448 ze zm.) w aktach wykonawczych wydanych na podstawie wskazanej powyżej ustawy, a także z zasadami systemu HACCP. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

3.20. Zamawiający w rozdziale XVIII SWZ wprowadził następujące postanowienie:

Kryterium: Cena oferty – waga 100%

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny

umożliwić 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 kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana na:

1. Cena – 60%

2. Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 40% (40 pkt)

Ad. pkt 2 Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

Co najmniej 6 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 40 pkt

4-5 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 30 pkt

2-3 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 20 pkt

1 zaświadczenie dotyczące różnych diet -10 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

Odpowiedź:

Ad. 3.1. Zamawiający na tym etapie postępowania nie ujawni wartości szacunkowej zamówienia, nie ma takiego obowiązku.

Ad. 3.2. Stawki podstawowe to: Pakiet 1 – 17,74 zł. netto / Pakiet nr 2 – 17,80 zł. netto / Pakiet 3 – 40,00 PLN netto. Wykonawca także podaje w ofercie stawki podstawowe niezależnie od dodatków jakie wynikają z programów np. „dobry posiłek”.

Ad. 3.3. Pytanie nie dotyczy SWZ, a polityki wewnętrznej firmy Wykonawcy. Wykonawca szacuje swoją ofertę z uwzględnieniem własnych kosztów. Wynagrodzenie minimalne zmienia się od lat zatem jest to okoliczność, którą Wykonawca z łatwością może przewidzieć i wkalkulować w koszty.

Ad. 3.4. Wymóg taki nie został ustanowiony przez Zamawiającego, a przez ustawę pzp i ma charakter bezwzględny (Art. 95 pzp), gdzie Zamawiający i Wykonawcy muszą się do niego zastosować. Na mocy tego zapisu każda osoba, która wykonuje czynności w postępowaniu polegające na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 Par. 1 Kodeksu pracy musi być zatrudniony przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.5. W sytuacji przedstawionej w pytaniu – to jest wewnętrzna sprawa Wykonawcy.

Ad. 3.6. To nie jest zapytanie dotyczące treści SWZ tylko żądanie Wykonawcy co do

kształtowania dokumentów postępowania, a jest absolutnie NIEDOZWOLONE ! Warunek sporządzony został zgodnie z ustawą pzp. Wykonawca tym samym ma stosowną wiedzę, aby wkalkulować sobie tą okoliczność w cenę oferty jak i inne ryzyka, które powinien jako podmiot profesjonalny potrafić ocenić. Postępować zgodnie ze SWZ

Ad. 3.7. Postępować zgodnie ze SWZ. Zamawiającemu nie zależy na rozwiązywaniu umowy z winy Wykonawcy, zatem wprowadził taki, a nie inny mechanizm naliczania kar umownych. Zamawiający zwraca także uwagę, że niezrealizowanie usługi może skutkować rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy, a w tym przypadku nie tylko strona finansowa ma znaczenie, ale także okoliczność, która spowoduje w tym przypadku ograniczenie możliwości dla Wykonawcy składania ofert w innych postępowaniach przetargowych. Kara taka zatem realnie może okazać się znacznie większa.

Ad. 3.8. Ustawodawstwo w zakresie zamówień publicznych zakazuje wprowadzanie aneksów do umowy, które za porozumieniem stron pozwolą na rozwiązanie umowy. Zamawiający w projekcie umowy szczegółowo opisał przypadki zmian i zakończenia umowy. Zostały tam opisane ważne powody, których wystąpienie będzie rodziło możliwości zmiany umowy. Wykonawca musi zdawać sobie sprawę, że składa ofertę w przetargu publicznym, który poddany jest szeregowi wymogów ustawowych zarówno po stronie Zamawiającego jak i Wykonawcy, które nie dopuszczają dowolnego kształtowania warunków umownych i warunków postępowania. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.9. Wykonawca musi zapewnić kaloryczność podaną w warunkach zamówienia przez Zamawiającego. Odchylenia oznaczają, iż nie zostanie w pewnym momencie osiągnięty poziom wymaganej kaloryczności. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.10. Dietetyk Wykonawcy sporządza jadłospisy, w pozostałym zakresie Zamawiający opisał wymagania co do rodzaju posiłków. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.11. Zamawiający wymaga

Ad. 3.12. Wykonawca musi przedstawiać każdorazowo wykaz produktów i alergenów, co ma być wywieszane na tablicy informacyjnej oddziału, tak, aby pacjenci mogli się z tym zapoznać. Wykonawca musi taki wykaz przedstawiać w połączeniu z jadłospisami, które codziennie są podawane do wiadomości pacjentów danego oddziału. Zamawiający nie będzie samodzielnie dopisywał tego typu informacji. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.13. Celem wprowadzenia takiego zapisu jest umożliwienie zareagowania na potrzeby pacjenta. Zamawiający spotkał się z sytuacją, w której pacjenci kwestionowali rzepeę jako dodatek do posiłków. Zamawiający nie zamierza zmuszać pacjentów do spożywania posiłków, które są dla nich nie do zaakceptowania mimo, że posiłki te spełniają wymogi dietetyczne i inne wskazane w SWZ. Rzepeę łatwo zastąpić innym dodatkiem. Oczywiście nie dotyczy to każdej sytuacji, a jedynie tej, w której większa ilość pacjentów nie jest w stanie zjeść zaproponowanego posiłku. Zamawiający bardzo rzadko korzysta z uprawnienia żądania zmiany jadłospisu. Ponieważ jadłospisy muszą być

sporządzone przez dietetyka uprawnionego do tej czynności, sytuacje żądania zmiany jadłospisu występują bardzo rzadko. Intencja wprowadzenia zapisu dotyczącego zmiany jadłospisu (bardziej któregoś ze składników) została podana powyżej i nie dotyczy kwestionowania sporządzania jadłospisów przez uprawnionego pracownika Wykonawcy a zmiany składnika lub składników posiłków, które nie są w stanie zjeść pacjenci. Postępować zgodnie ze SWZ.

Ad. 3.14. Wobec okoliczności wskazanej w odpowiedzi do zapytania 3.13 – postępować zgodnie ze SWZ. Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę swojej oferty wszystkie ryzyka, z których jako podmiot profesjonalny powinien zdawać sobie sprawę, zwłaszcza jeśli dotyczą one kwestii branżowych.

Ad. 3.15. Wymienione diety to przykładowe diety, które mogą być wymagane od Wykonawcy w razie pojawienia się pacjenta, który stosuje konkretną dietę - w tym również dietę ryżową Kempnera.

Ad. 3.16. Tak, Wykonawca dobrze rozumie, ale nie jest to zamknięty katalog publikacji.

Ad. 3.17. Tak, wymaga.

Ad. 3.18. Postępować zgodnie ze SWZ. Struktura diet zależy od rodzaju schorzenia danego pacjenta, a ilości od obecności pacjentów na oddziale. Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć z jakimi dolegliwościami zostaną przyjęci pacjenci na przestrzeni całego roku i ilu ich faktycznie będzie. W SWZ znajdują się wszelkie informacje niezbędne do sporządzenia oferty.

Ad. 3.19. To nie jest zapytanie dotyczące treści SWZ tylko żądanie Wykonawcy co do kształtowania dokumentów postępowania, a jest absolutnie **NIEDOZWOLONE !** Zamawiający określił przedmiotowe środki dowodowe jakich wymaga w cz. IX SWZ. Warunki opisane w zał. 3 do SWZ dotyczą realizacji zamówienia. Na Wykonawcy ciąży obowiązek wykonania zamówienia zgodnie z tymi warunkami. Zamawiający nie musi żądać wszystkich możliwych przedmiotowych ani podmiotowych środków dowodowych.

Ad. 3.20. To nie jest zapytanie dotyczące treści SWZ tylko żądanie Wykonawcy co do kształtowania dokumentów postępowania, a jest absolutnie **NIEDOZWOLONE !** Przypominamy, że to Zamawiający określa warunki nie zaś Wykonawca. Postępować zgodnie ze SWZ.

Zatwierdził: Prezes Zarządu – Maciej Bieliński