

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 1 z dnia 19-08-2024r.**

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.

Zatwierdził: Prezes Zarządu – Maciej Bieliński