

Mazurskie Centrum Zdrowia
Szpital Powiatowy w Węgorzewie
Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
ul. 3 Maja 17
11-600 Węgorzewo
tel (87) 427 32 52
fax (87) 427 32 52 wew. 210

Węgorzewo, dn. 21.03.2023 r.

Dotyczy: dostawa posiłków pacjentom szpitala
Numer sprawy: MCZ/TPż/2023

Mazurskie Centrum Zdrowia Szpital Powiatowy w Węgorzewie informuje, iż dnia 20.03.2023 r., za pośrednictwem platformy zakupowej, wpłynęło zapytanie w związku z ogłoszeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, przedmiot zamówienia: dostawa posiłków pacjentom szpitala.

Na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022, poz. 1710, ze zm.) zamawiający przekazuje treść zapytań dotyczących ww. postępowania oraz odpowiedzi:

1. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, kwarantanna, 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.

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający wyraża zgodę jedynie w takich przypadkach.

2. Zamawiający w rozdziale VII jako przedmiotowy środek dowodowy wymaga złożenia dokumentu potwierdzającego, że posiłki będą przygotowywane na zasadach systemu HACCP. Prosimy o potwierdzenie, że złożenie wraz z ofertą decyzji wystawionej przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny, w która potwierdza wprowadzenie i przedstawienie dokumentacji z zakresu dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP będzie traktowane jako decyzja potwierdzająca powyższe i będzie dokumentem wystarczającym?

Odpowiedź zamawiającego: Zgodnie z zapisami wskazanego rozdziału Zamawiający wymaga "Certyfikat, świadectwo, decyzję, opinię lub inny dokument, potwierdzający, że posiłki będą przygotowywane na zasadach systemu HACCP...", zatem decyzja będzie dokumentem potwierdzającym wymagania.

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.

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający nie wyraża zgody, ze względu na to, iż za zamawianie posiłków odpowiada jedna osoba.

4. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca udostępnił wykaz składu potraw w systemie zamawiania posiłków?

Odpowiedź zamawiającego: NIE (ze względu na brak zgody na wprowadzenie takiego systemu)

5. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia, na podstawie których będą przygotowywane pozostałe obowiązujące diety?

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający informuje, iż dotyczy to diety podstawowej i cukrzycowej.

6. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający dopuszcza.

7. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ?

Odpowiedź zamawiającego: TAK.

8. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź zamawiającego: TAK.

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

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający nie dopuszcza.

10. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod 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%.

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający nie wyraża zgody, ze względu na to, iż wymagania opisane w SWZ dotyczą żywienia w szpitalu.

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

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający nie dopuszcza.

12. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku w recepturach sond pokarmowych? Dzięki odparowaniu wody z mleka produkt jest bezpieczniejszy mikrobiologicznie, spada ryzyko rozwoju bakterii, drożdży i pleśni. Ponadto mleko w proszku jest produktem stabilnym w warunkach podwyższonej temperatury oraz zawiera wyższą zawartość białka, dzięki czemu polecane jest dla diet, wymagających dodatkowej jego podaży i skoncentrowanej zawartości składników odżywczych.

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający nie dopuszcza.

13. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie jakie święta mają być uwzględniane poza: Świętami Bożego Narodzenia oraz Wielkanocnymi?

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający informuje, iż dotyczy wyłącznie Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy.

14. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jaka jest wymagana ilość posiłków dla diet: podstawowej, lekkostrawnej, diety stosowanej w chorobach żołądka i dwunastnicy, w chorobach wątroby i dróg żółciowych, chorobach nerek i dróg moczowych oraz w dietach do stosowania w chorobach przemiany materii i chorobach układu krążenia, m.in. diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający informuje, iż wymaga 3 posiłków, w przypadku diety cukrzycowej 5 posiłków (jedynie na zgłoszenie).

15. Wykonawca zwraca się z prośbą o możliwość usystematyzowania nazewnictwa diet, tak aby była ona zgodna z obowiązującą nomenklaturą wykazywaną przez IŻŻ.

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający nie widzi konieczności zmiany ze względu na to, iż w opisie przedmiotu zamówienia każdą z diet opisana jest szczegółowo.

16. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 -miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie zapisów dotyczących możliwości wypowiedzenia umowy.

17. Zgodnie z art. 433 ust. 4 ustawy Pzp projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego **bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron**. Zamawiający nie określił tej wartości, co pozwala mu na kształtowanie zakresu zamówienia w sposób dowolny, bez gwarancji udzielenia wykonawcy zamówienia w jakkolwiek określonej skali.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego 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 nagle 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). Dzieje się tak, gdyż zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. 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 zamówienia do realizacji, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości. Wykonawca nie ma zatem możliwości dostosowywania kosztów produkcji do wielkości zamówienia w krótkim okresie, gdyż koszty stałe mogą ulec zmianie jedynie w długim okresie, w którym do zmian wielkości przedmiotu zamówienia może dochodzić nawet co miesiąc.

Wobec braku określenia precyzyjnych podstaw zmiany zakresu świadczenia wykonawcy (uzależnionych jedynie od ilości posiłków zamówionych przez zamawiającego), nieokreślenie minimalnego progu wykonania umowy (tj. wartości lub wielkości świadczeń stron przez przewidzenie możliwości ograniczenia

ilości zamawianych posiłków do jakiejś wartości), stanowi nadużycie pozycji dominującej organizatora przetargu przez Zamawiającego przez skonstruowanie skrajnie niekorzystnego postanowienia umownego. Zamawiający określił rząd wielkości przedmiotowego zamówienia w Formularzu oferty Załącznik nr 2 do SWZ, na szacunkową ilość w okresie obowiązywania umowy na 68 600 osobodni żywienia mieszkańców oraz 8 245 obiadów. Nie jest jednak to wskazanie niebudzące wątpliwości, w kontekście powyższego, zarzut ewentualny naruszenia art. 99 ust. 1 P.z.p., zgodnie z którym Przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Przy tak nieprecyzyjnych postanowieniach Umowy wykonawca nie ma bowiem możliwości racjonalnie skalkulować oferty, gdyż nie jest w stanie stwierdzić, jak dużej skali przedmiotu zamówienia może się spodziewać i jak w związku z tym dobrać parametry cenowe. Jeśli uznać wskazanie zawarte w Formularzu oferty Załącznik nr 2 za niewystarczające, to okazuje się, że w postępowaniu w ogóle nie określono skali przedmiotu zamówienia, co powoduje, że opis przedmiotu zamówienia jest niekompletny.

Wobec powyższego wnosimy o dopisanie do projektowych postanowieniach umowy Załącznik nr 4 do SWZ do §3 Ust. 10 o następującej treści: „Zamawiający określa minimalną wartość zamówienia na 90% kwoty wskazanej w §3 ust. 1.”

Odpowiedź zamawiającego: Zamawiający wprowadził zapis, zgodnie z art. 433 ust. 1 Pzp, dotyczący minimalnej wielkości zamówienia w § 3 ust. 10 projektowanych postanowieniach umowy. W załączeniu poprawiony załącznik nr 4- projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

18. Prosimy o informację na temat liczby żywionych pacjentów za ostatnie 12 mc z podziałem na miesiące.

Odpowiedź zamawiającego: w ostatnich 12 miesiącach wynosiła 24824 osobodni, ilość wynikała z czasowego zawieszenia działalności jednego z oddziałów.

19. Prosimy o podanie ilości pacjentów izolowanych, objętych koniecznością wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych za ostanie 12 m-cy z podziałem na poszczególne miesiące.

Odpowiedź zamawiającego: W ciągu ostatnich 12 m-cy była to liczba 260 osób (średni 5 osób tygodniowo, czyli średnio 22 osoby miesięcznie)

20. Prosimy o podanie aktualnej stawki osobodnia.. w tym ceny śniadania, obiadu i kolacji.

Odpowiedź zamawiającego: Aktualna stawka osobodnia wynosi 20 zł brutto. (śniadanie- 5 zł, obiad 10,62 zł, kolacja 4,38 zł).

Zatwierdził:

Dyrektor Mazurskiego Centrum Zdrowia
Szpitala Powiatowego w Węgorzewie
Katarzyna Kopiczko