



Wodzisław Śląski 05.07.2024

Do: Wykonawcy biorący udział w postępowaniu
„Usługa kompleksowego żywienia pacjentów
WSCP im. dr Alojzego Pawelca
w Wodzisławiu Śląskim”
znak sprawy 8/2024/DZP/PN

Działając w myśl art. 284 ust. 2 oraz ust. 6 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. udziela się następujących wyjaśnień na pytania dotyczące Specyfikacji Warunków Zamówienia:

1. Zamawiający w Rozdziale 18 SWZ wprowadził następujące postanowienie: „Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny” Cena – 100% Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać 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. certyfikat. W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie. Dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP daje Zamawiającemu potwierdzenie, że usługa będzie wykonywana przez firmę na wysokim poziomie przez wykwalifikowany personel. Zmiana z : 1) Cena – 100% Zmiana na: 2) Cena – 60% 3) Certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego – 40% Punkty zostaną przyznane za: Posiadanie i załączenie do oferty certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego - 40% (40 pkt) Brak w ofercie certyfikatu – 0 pkt

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zamawiający wymaga aby wykonawca posiadał certyfikat, świadectwo, decyzję, opinię lub inny dokument potwierdzający wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego więc stosowanie tego wymogu jako kryterium oceny ofert wydaje się być nie uzasadnione.

2. 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: Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

3. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Dieta podstawowa, lekkostrawna, wątrobowa, cukrzycowa. Pozostałe w miarę potrzeb.

4. 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.?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

5. Wykonawca wnosi o modyfikację OPZ zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ oraz GIS w kwestii planowania produktów białkowych w trzech głównych posiłkach. Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania również pełnowartościowego białka pochodzenia roślinnego np. z suchych nasion roślin strączkowych.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

6. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

7. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

8. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa w OPZ ?

Odpowiedź: Parówki mają mieć zawartość min. 70% mięsa w składzie (bez dodatku MOM). Pozostałe wędliny i kielbasy w tym na ciepło powinny też zawierać minimum 70% mięsa w składzie. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie w produkcji mięsa garmazeryjnego.

9. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowonaczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

10. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie OPZ zapisu określającego dni świąteczne. Jakie święta mają być uwzględniane w jadłospisach?

Odpowiedź: Weekendy, Wielkanoc, weekend majowy, Boże Narodzenie.

11. 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: Zamawiający aktualizuje ww. wymagania.

12. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

a) w przypadku diety 3 posiłkowych - śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,

b) w przypadku diet 5-posiłkowych - śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

13. Wykonawca zwraca się z prośbą o ujednoczenie gramatury pieczywa do śniadania/kolacji opisanej w Załącznik 1 do OPZ Wymagania minimalnej gramatury produktów i potraw gotowych na 1 posiłek. Sugerujemy aby gramatura każdego z rodzaju pieczywa była stała i wynosiła 150 g.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

14. Czy Zamawiający wymaga planowania bułki 50 g 1 szt. do śniadania lub kolacji dla diety łatwostrawnej?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.

15. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wyklucza stosowanie wszystkich konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Wykluczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, znacznie ograniczy możliwości urozmaicenia jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający wyklucza potrawy typu paszтет salceson, dopuszcza warzywa konserwowe tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego.

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

Odpowiedź: Zamawiający przeznacza na realizację zamówienia: 966 168 zł brutto.

17. 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, urlop 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 dostarczenia 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: Zamawiający wyraża zgodę.

18. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że dokumentem, o którym mowa w rozdz. 22 pkt 4 lit. d, potwierdzającym wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP jest certyfikat ISO 22000 wydany przez jednostkę akredytowaną, obejmujący zakres zgodny z przedmiotem zamówienia, tj. żywienia szpitalne.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza taki dokument.

19. Wnosimy o wprowadzenie w projekcie umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Kaźda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów zawieranych na okres 1 - 2 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla kaźdej 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, jeźeli 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.

Odpowiedź: Zapisy wzoru umowy w §9 przewidują takie rozwiązanie.

20. Zgodnie z nową ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, umowa w sprawie zamówienia publicznego zawierana pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą powinna być zrównoważona. Konstruowana przez Zamawiającego umowa nie powinna być jednostronnie kształtowana, natomiast powinna być przygotowana proporcjonalnie do praw i obowiązków obu stron. Z tego względu wnosimy o równe traktowanie Wykonawcy i zmianę zapisu w projekcie umowy §10 ust. 7 „łączna wysokość kar umownych, których może dochodzić Wykonawca i Zamawiający nie może przekroczyć 5% ceny brutto umowy. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy.

21. 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 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). 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 1, na szacunkową ilość w okresie obowiązywania umowy na 67 200 śniadań, obiadów i kolacji. Nie jest jednak to wskazanie niebudzące wątpliwości, w kontekście powyższego, zarzut ewentualny naruszenia art. 99 ust. 1 P.zp., 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 1 za niewystarczające, to okazuje się, że w postępowaniu w ogóle nie określono skali przedmiotu zamówienia, co powoduje, że opis przedmiotu zamówienia jest niekompletny.

Odpowiedź: Zamawiający określił ilość posiłków na około 35 500 (nie 67 200). Realna ilość może wahać się w zależności od ilości hospitalizacji na co Zamawiający nie ma wpływu o czym doskonale powinien wiedzieć podmiot świadczący usługi dla jednostek takich jak szpital. Jednakże w §8 wzoru umowy Zamawiający zawarł zapis:

„1. Wynagrodzenie będzie miało charakter wynikowy uzależniony od ilości przygotowanych i dostarczonych pacjentom Wojewódzkiego Szpitala Chorób Płuc im. dr Alojzego Pawelca w Wodzisławiu Śląskim posiłków dziennych z zastrzeżeniem, iż minimalna liczba posiłków zamówionych przez Zamawiającego nie może wynosić mniej niż 70% liczby osób określonej w załączniku nr 1 do SWZ - oferta oraz rozdziale 5 SWZ.”

22. Wnoskujemy o wprowadzenie treści art. 436 ust. 4 punkt b oraz poniższych postanowień odnoszących się do procedury wprowadzenia zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych. Zmiana wynagrodzenia wykonawcy o jakiej mowa wyżej dokonuje się w zakresie wynagrodzenia należnego wykonawcy, poczynając od dnia wejścia w życie przepisów prawa będących podstawą zmiany. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie stosownego zapisu.

Odpowiedź: Odpowiedni zapis znajduje się w §4 ust. 4 lit. d wzoru umowy.

23. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorze umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów, w szczególności wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalona na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym”. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego. Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi.

Odpowiedź: §7 ust. 5 wzoru umowy zawiera odpowiednie zapisy dotyczące waloryzacji wynagrodzenia w oparciu o wskaźnik Prezesa GUS.

24. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wprowadził procentowy podział ceny osobodnia zgodnie z poniższym: a) śniadanie – 25%, tj.zł netto b) obiad – 50%, tj.zł netto c) kolacja – 25%, tj.zł netto

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

Z poważaniem