

Znak sprawy: ZP/TP2/03/2025

Siewierz, dnia 14.05.2025 r.

WYKONAWCY

biorący udział w postępowaniu

**WYJAŚNIENIA I ZMIANA
SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA - 1**

Zamawiający uprzejmie informuje, że w ramach postępowania prowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na podstawie art. 275 pkt. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2024 poz. 1320 z późn. zm.) – zwaną dalej Pzp, pn.: „**Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu Sp. z o.o.**”, złożony został wniosek o wyjaśnienie treści SWZ, zawierające pytanie następującej treści na które **ZAMAWIAJĄCY** udziela odpowiedzi:

1. PYTANIE Nr 1

Zamawiający w rozdziale XIX SWZ opisał kryteria oceny ofert. Wszystkie kryteria oceniane będą na podstawie oświadczenia Wykonawcy w formularzu ofertowym.

Jest:

Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Waga
a) Cena	60 %
b) Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne	40 %

Wyroki Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., [XXIII Ga 1350/20](#) oraz z dnia 23 czerwca 2021 r., sygn. XXIII Zs 35/21 – wprowadziły nową praktykę wykonawców i zamawiających. Sąd zwrócił uwagę na negatywny proceder, który się wykształcił: Deklaracje wykonawców nieweryfikowalne na moment oceny ofert pozwalały wykonawcom uzyskać punkty przesądzające o wyborze ich oferty, jako najkorzystniejszej. Weryfikowanie rzetelności deklaracji wykonawcy dopiero na etapie realizacji zamówienia, powodowało, że inni wykonawcy byli już pozbawieni możliwości jego realizowania. Powodowało to brak przejrzystości postępowań i naruszenie uczciwej konkurencji. Tym samym poglądy doktryny sprzed wydania ww. wyroków należy uznać za nieprawidłowe.

Zatem tak opisane kryterium przez Zamawiającego jest nie jest zgodne z wyrokami SO w Warszawie. **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.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę na kryterium weryfikowalne na etapie składania ofert na:

Nazwa kryterium	Waga
c) Cena	60 %
d) Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego	20%
Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20%	20 %

Ad. pkt 2 Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna) – 20%.

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 8 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 20 pkt

6-7 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 15 pkt

3-5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 10 pkt

1-2 zaświadczenia dotyczące różnych diet -5 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

Ad. pkt 3. Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20%

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny: W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa aktualny certyfikat do oferty.

ODPOWIEDŹ NR 1

Nie Zamawiający nie wyraża zgody, zgodnie z zapisami SWZ.

2. PYTANIE Nr 2

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

ODPOWIEDŹ NR 2

Kwota została podana w Planie Zamówień Publicznych Zamawiającego upublicznionym na portalu e-zamówienia oraz BIP.

3. PYTANIE Nr 3

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze 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 obarczone 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..

ODPOWIEDŹ NR 3

Zdaniem Zamawiającego kary umowne wskazane w projekcie umowy nie są rażąco wysokie. Mając na uwadze istotność kwestii prawidłowego wykonania umowy na żywienie pacjentów, kary umowne muszą być adekwatne.

4. PYTANIE Nr 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?

ODPOWIEDŹ NR 4

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

5. PYTANIE Nr 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).

ODPOWIEDŹ NR 5

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

6. PYTANIE Nr 6

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

ODPOWIEDŹ NR 6

Zamawiający informuje, że w Szpitalu na bieżąco są przeprowadzane remonty, natomiast zgodnie z § 7 pkt 4 Załącznika nr 4 do SWZ – Wzór umowy, „Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania kwoty maksymalnego wynagrodzenia i w konsekwencji obniżenia maksymalnej wartości zamówienia, o której mowa w ust. 2 o 40%. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych takim zmniejszeniem, a Wykonawcy z tego tytułu nie służą wobec Zamawiającego żadne roszczenia”.

7. PYTANIE Nr 7

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?.

ODPOWIEDŹ NR 7

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

8. PYTANIE Nr 8

Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

ODPOWIEDŹ NR 8

Nie, Zamawiający wyjaśnia, że nie będzie naliczał kar w przypadku usunięcia nieprawidłowości w czasie przed wydaniem posiłków do pacjenta, o ile prawidłowo zostanie dochowany czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne.

9. PYTANIE Nr 9

Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10%, Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

ODPOWIEDŹ NR 9

Zamawiający wskazuje, że postanowienia art. 439 zostały wprowadzone do umowy.

10. PYTANIE Nr 10

Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp.:

„Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać:

[...] 4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

Uzasadnienie

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 60% 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, utrzymanie określonej ilości pojazdów, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi, do tego dochodzą, także, koszty kredytu, leasingu itp. 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 realizacji zamówienia w 100%, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości.

Wobec powyższego określenie minimalnego progu wykonania umowy (tj. Wartości lub wielkości świadczeń stron przez ograniczenie zakresu wykonywania przedmiotowej usługi) w wysokości 60%, stanowi nadużycie pozycji dominującej organizatora przetargu przez Zamawiającego przez skonstruowanie skrajnie niekorzystnego postanowienia umownego.

Należy zatem dojść do wniosku, że komentowany przepis, w zakresie, w jakim zobowiązuje Zamawiającego do określenia minimalnego progu wykonania zamówienia ma charakter jedynie iluzoryczny, i prowadzi do umieszczenia takiej klauzuli w umowie w sposób fasadowy - stanowi jedynie formalne wypełnienie przez Zamawiającego wymogów ustawowych, które prowadzi wyłącznie do obejścia przepisu art. 433 pkt 4 Pzp.

Art 433 Pzp został wprowadzony w celu ograniczenia praktyk zamawiających polegających na kształtowaniu postanowień umów w sposób zabezpieczający wyłącznie ich interesy bez należytego ich wyważenia z interesami wykonawców. Potrzeba zmian w tym zakresie wynikała przede wszystkim z faktu, że zamawiający jako gospodarz postępowania o udzielenie zamówienia publicznego posiadał szczególnie uprzywilejowaną pozycję, co niejednokrotnie prowadziło do próby nieuzasadnionego lub nadmiernego przerzucenia ryzyk kontraktowych na wykonawcę. Zgodnie z uzasadnieniem projektu Pzp „skutkiem takiego

działania jest niekorzystny wpływ na efektywność wydatkowania środków publicznych, przez wyższe ceny wskazywane przez wykonawców uwzględniające koszt nieproporcjonalnego ryzyka po ich stronie, a także zmniejszenia konkurencyjności postępowań, przez rezygnację potencjalnych wykonawców z udziału w postępowaniach o udzielenie zamówienia publicznego. Skutkiem tego przepisu jest jasna dyrektywa dla zamawiających, aby postanowień umownych nie kształtować w sposób rażąco nieproporcjonalny, a co za tym idzie nie przerzucać wszystkich ryzyk realizacji zamówienia na wykonawcę. Wprowadzenie tej zasady nie ma na celu uniemożliwienia zamawiającym takiego ukształtowania treści umowy, który jest uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców. Wykonawcy mający zastrzeżenia do zaproponowanych postanowień umownych będą mogli je zweryfikować przez skorzystanie z odwołania w tym zakresie"(Uzasadnienie do rządowego projektu – Prawo zamówień publicznych, druk nr 3624, link: <https://www.sejm.gov.pl/sejm8.nsf/druk.xsp?nr=3624> ,)

Powyższe ograniczenie zakresu zamówienia przez określenie minimalnej wartości lub wielkości świadczeń stron w wysokości 20%, narusza, także art. 99 ust. 1 Pzp, zgodnie z którym przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Opis przedmiotu zamówienia powinien być zatem dokonany w taki sposób, aby wykonawcy nie mieli wątpliwości, jakie usługi, dostawy czy roboty budowlane należy wykonać i jaki będzie ich zakres zgodnie z wymaganiami zamawiającego, a jednocześnie aby mogli oni w sposób prawidłowy dokonać wyceny złożonych ofert (zob. wyrok KIO z 27.12.2011 r., KIO 2649/11, LEX nr 1102065). Opis przedmiotu zamówienia musi być na tyle oczywisty i niebudzący żadnych wątpliwości, by mógł stanowić podstawę do złożenia przez zainteresowane podmioty ofert (zob. wyrok KIO z 2.08.2011 r., KIO 1556/11, LEX nr 950754).

Z racji na określenie minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 60 % wartości umowy, wykonawca nie ma 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. Wnosimy o zwiększenia tego poziomu do 80%.

ODPOWIEDŹ NR 10

Zgodnie z zapisami SWZ.

11. PYTANIE Nr 11

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 NR 2

Zgodnie z zapisami SWZ.

12. PYTANIE Nr 12

W związku z treścią § 2 ust. 5) projektowanych postanowień umowy (Załącznik nr 4 do SWZ), zgodnie z którym Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania posiłków własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, nie później niż 15 minut przed godziną ich wydawania, tj.:

- śniadanie – 9:00
- obiad – 13:00
- kolacja – 17:00

zwracamy się z uprzejmą prośbą o potwierdzenie, że:

1. Dopuszczalne jest rozbieżność wartości osobodnia (czyli ceny jednostkowej całodziennego wyżywienia) na poszczególne posiłki: śniadanie, obiad, kolację – w ramach zestawienia w formularzu ofertowym.

2. Suma cen jednostkowych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) składających się na jeden osobodzień (zgodnie z § 7 ust. 1 projektu umowy) musi stanowić 100% wartości jednostkowej, a Zamawiający uznaje następujący podział wagowy jako obowiązujący:

- o śniadanie – 30%
- o obiad – 50%
- o kolacja – 20%

Wzór formularza ofertowego (Załącznik nr 1 do SWZ) przewiduje jedną pozycję cenową: "Cena całodziennego wyżywienia jednego pacjenta wraz z dostawą".

Jednocześnie, projekt umowy (§ 2 ust. 5) jednoznacznie określa obowiązek dostarczania trzech odrębnych posiłków dziennie o określonych godzinach.

Aby prawidłowo rozliczyć ewentualne reklamacje, potrącenia, wymiany lub spory jakościowe dotyczące pojedynczego posiłku (jak przewidziano np. w § 9 ust. 2 umowy), konieczne jest jednoznaczne wskazanie udziału procentowego poszczególnych posiłków w wartości osobodnia.

Podany przez nas podział procentowy (30/50/20) odzwierciedla typowe proporcje żywieniowe i może być podstawą do transparentnego rozliczenia kar umownych i fakturowania.?

ODPOWIEDŹ NR 3

Zgodnie z zapisami SWZ.

13. PYTANIE Nr 13

13. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o wyjaśnienie rozbieżności dotyczącej planowanej liczby osobodni w okresie realizacji zamówienia.

Zgodnie z:

☐ rozdziałem IV pkt 3 SWZ: „Przewidywana średnia ilość wydanych posiłków w skali 12 miesięcy wynosi 9600 osobodni (obejmujących śniadanie, obiad i kolację),

☐ Formularzem ofertowo-cenowym (Załącznik nr 1 do SWZ): „Cena całodziennego wyżywienia jednego pacjenta wraz z dostawą – szacunkowa max. ilość osobodni: 9600”,

przyjmujemy, że wartość ofertowa powinna zostać obliczona w oparciu o 9600 osobodni.

☐ Jednocześnie, w § 1 ust. 2 Projektu umowy (Załącznik nr 4 do SWZ) wskazano, że „Przewidywana ilość posiłków w skali 12 miesięcy wynosi ok. 8100 osobodni”.

Prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, która wartość – 9600 osobodni czy 8100 osobodni – jest właściwa do przyjęcia przy kalkulacji ceny oferty oraz w formularzu ofertowo-cenowym.

Rozbieżność pomiędzy dokumentami SWZ a treścią projektu umowy uniemożliwia dokonanie prawidłowej i rzetelnej kalkulacji ceny ofertowej oraz może skutkować błędnym określeniem wartości zamówienia. Precyzyjne określenie założonej liczby osobodni jest niezbędne zarówno do prawidłowego oszacowania kosztów świadczenia usługi, jak i zabezpieczenia interesu Zamawiającego przed ewentualnymi roszczeniami lub nieporozumieniami w toku realizacji umowy.

ODPOWIEDŹ NR 13

Zamawiający informuje, że prawidłowa wartość to 9600 osobodni, w § 1 ust. 2 Projektu umowy (Załącznik nr 4 do SWZ) nastąpiła omyłka pisarska.

14. PYTANIE Nr 14

Zwraca się z uprzejmą prośbą o dodanie w SWZ w zakresie spełniania warunków określonych w ustawie Pzp dotyczącej posiadania zdolności technicznej lub zawodowej wiedzy i doświadczenia, wskazując spełnienie warunku:

Wiadomym jest, iż warunki udziału w postępowaniu są kluczowym elementem procedury zmierzającej do udzielenia zamówienia, od ich spełnienia bowiem zależy dalszy udział wykonawcy w postępowaniu. Ukształtowanie wymogów na zbyt wysokim poziomie powoduje nie równe traktowanie Wykonawców i ograniczenie w udziale w postępowaniu, a co za tym idzie ogranicza konkurencyjność.

Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.

Zamawiający w SWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

„Warunek powyższy zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi przygotowywania i dostawy posiłków dla pacjentów w szpitalach lub innych jednostkach ochrony zdrowia (żywienie całodobowe).

Usługi wykonywane w sposób ciągły przez okres minimum 12 miesięcy, o wartości brutto minimum 250 000,00 zł każda i udokumentuje, że usługa ta została wykonana należycie”

ODPOWIEDŹ NR 14

Zgodnie z zapisami SWZ.

15. PYTANIE Nr 15

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o doprecyzowanie sposobu kalkulacji ceny oferty w odniesieniu do programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”, realizowanego zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 czerwca 2023 r. w sprawie programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz.U. 2023 poz. 1237).

ODPOWIEDŹ NR 15

Zamawiający nie realizuje programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”

16. PYTANIE Nr 16

W związku z realizacją usługi całodziennego żywienia pacjentów w ramach przedmiotowego postępowania, uprzejmie prosimy o informację, czy Zamawiający planuje – po zakończeniu obowiązywania rządowego programu „Dobry posiłek w szpitalu” z dniem 30 czerwca 2025 r. – przystąpić do jego ewentualnej kontynuacji lub innego, podobnego programu wsparcia finansowego związanego z dofinansowaniem do posiłków lub usług żywienia w szpitalach?

Informacja ta jest istotna z punktu widzenia planowania kosztów realizacji usługi w dalszym okresie obowiązywania umowy, w szczególności w kontekście ewentualnego źródła współfinansowania zadania. Pomogłaby również Wykonawcy ocenić ryzyka i przygotować się organizacyjnie na różne scenariusze kontynuacji świadczenia usług w zakresie żywienia pacjentów szpitalnych.

ODPOWIEDŹ NR 16

Zamawiający nie realizuje programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” i z obecnej wiedzy wynika, że nie będzie realizował.

17. PYTANIE Nr 17

Wnosimy o wyrażenie zgody i dodanie zapisu w odniesieniu do warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej w postaci: Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek zdolności technicznej lub zawodowej, jeśli wykaże, że posiada zaplecze kuchenne w postaci tzw. kuchni awaryjnej, w której będzie mógł zapewnić ciągłość żywienia w świadczeniu usług żywienia u Zamawiającego na czas awarii kuchni Zamawiającego dzierżawionej przez Wykonawcę.

Kuchnia awaryjna musi spełniać następujące wymogi:

- kuchnia przeznaczona do przygotowania posiłków w zbiorowym żywieniu typu zamkniętego w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2020 poz. 2021 ze zm.), - oddalona od siedziby Zamawiającego nie więcej niż 65 km (ocena spełnienia warunku odległości będzie dokonywana przy pomocy map Google w parametrze odległości przejazdu z punktu A do punktu B poprzez wyznaczenie trasy dojazdu; dołączonej do oferty).

Tak postawiony warunek zadba o kilka istotnych kwestii:

Zapewnienie ciągłości usługi: Głównym celem tego zapisu jest zagwarantowanie, że nawet w przypadku awarii kuchni Zamawiającego, świadczenie usług żywieniowych będzie odbywało się bez zakłóceń. Zabezpieczenie awaryjnego zaplecza kuchennego minimalizuje ryzyko przerwania dostaw posiłków, co ma kluczowe znaczenie zwłaszcza w zbiorowym żywieniu, np. w placówkach opieki zdrowotnej, oświatowych czy innych instytucjach publicznych.

Spełnienie standardów higienicznych i bezpieczeństwa żywności: Zapis wskazuje na wymóg spełnienia standardów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r., co zapewnia, że wykonawca będzie działał zgodnie z aktualnymi przepisami prawa i normami bezpieczeństwa, a przygotowane posiłki będą odpowiedniej jakości. To dodatkowy mechanizm kontrolny, który chroni interesy Zamawiającego i użytkowników końcowych.

Kryterium odległości: Ograniczenie odległości kuchni awaryjnej do 60 km jest uzasadnione zarówno pod kątem logistyki, jak i zapewnienia szybkiej reakcji w przypadku awarii. Ustalenie tej granicy pozwala na: o Zminimalizowanie czasu transportu, co jest kluczowe w utrzymaniu świeżości i jakości dostarczanych posiłków. o Szybsze przywrócenie ciągłości żywienia, co może być krytyczne w niektórych sytuacjach, zwłaszcza w placówkach opiekuńczych lub zdrowotnych.

Transparentność i obiektywizm oceny: Zastosowanie narzędzi takich jak Google Maps do określenia odległości pomiędzy siedzibą Zamawiającego a kuchnią awaryjną wprowadza jasne, mierzalne i obiektywne kryterium oceny, co jest zgodne z zasadą równego traktowania wykonawców, przejrzystości i konkurencyjności, która jest jednym z fundamentów ustawy pzp.

Minimalizacja ryzyka przerwania realizacji zamówienia: Kuchnia awaryjna spełniająca określone wymogi stanowi dodatkową gwarancję, że Zamawiający nie będzie musiał poszukiwać doraźnych rozwiązań w przypadku awarii kuchni. To zmniejsza ryzyko operacyjne, a także pozwala na bardziej efektywne planowanie i zarządzanie projektem.

W ten sposób Zamawiający dba zarówno o jakość świadczonych usług, jak i bezpieczeństwo użytkowników, co wpisuje się w cele i założenia Prawa zamówień publicznych, dążącego do równości, przejrzystości i efektywności w realizacji zamówień publicznych.

ODPOWIEDŹ NR 17

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

18. PYTANIE Nr 18

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o potwierdzenie, że kuchnia, z której będzie realizowana usługa, musi być do dyspozycji Wykonawcy przez cały okres wykonywania zamówienia.

Z punktu widzenia prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia kluczowe jest zapewnienie ciągłości i stabilności procesu przygotowywania posiłków, co wymaga nieprzerwanego dostępu do infrastruktury kuchennej spełniającej określone standardy sanitarne i technologiczne.

Mając na uwadze:

Bezpieczeństwo i higienę żywności – zgodność z przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego, w tym HACCP oraz ISO 22000, wymaga stałego dostępu do zaplecza spełniającego normy sanitarne,

Zagwarantowanie terminowości dostaw posiłków – możliwość przygotowywania posiłków bez zakłóceń jest niezbędna dla zapewnienia płynności i ciągłości dostaw, Minimalizację ryzyka niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia – brak stałego dostępu do kuchni mógłby prowadzić do opóźnień i utrudnień w realizacji usług, co byłoby sprzeczne z interesem Zamawiającego i pacjentów.

Prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, że kuchnia wykorzystywana do realizacji zamówienia musi pozostawać do dyspozycji Wykonawcy przez cały okres trwania umowy.

ODPOWIEDŹ NR 18

Tak, Zamawiający potwierdza.

19. PYTANIE Nr 19

W nawiązaniu do § 2 ust. 5 projektowanych postanowień umowy, zgodnie z którym Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania posiłków, nie później niż 15 minut przed godziną ich wydawania, tj.:

śniadanie – 9:00

obiad – 13:00

kolacja – 17:00

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o informację, czy Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia obiadu i kolacji jednym transportem, z zachowaniem pełnej jakości posiłków, norm sanitarno-epidemiologicznych oraz właściwej temperatury, gwarantującej bezpieczeństwo żywności i komfort pacjentów.

Współczesne systemy pojemników termoizolacyjnych i technologii transportu zbiorowego żywności umożliwiają bezpieczne dostarczenie posiłków z zachowaniem odpowiedniej temperatury i świeżości – nawet z kilkugodzinnym wyprzedzeniem, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Możliwość takiego rozwiązania może również zmniejszyć uciążliwość logistyczną dla Zamawiającego (np. ograniczenie ruchu pojazdów, łatwiejsza organizacja odbioru).

Ostateczne wydanie kolacji mogłoby następować w oddziałach szpitalnych z pojemników utrzymujących temperaturę, przy zachowaniu nadzoru personelu.?

ODPOWIEDŹ NR 19

Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie obiadu z kolacją.

20. PYTANIE Nr 20

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

ODPOWIEDŹ NR 20

Tak, Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych.

21. PYTANIE Nr 21

Wykonawca prosi o odstąpienie od konieczności planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej ze względu na wysoki indeks glikemiczny. W omawianej diecie należy uwzględnić produkty o niskim indeksie.

ODPOWIEDŹ NR 21

Tak, Zamawiający odstępuje od konieczności planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej ze względu na wysoki indeks glikemiczny, ale w omawianej diecie należy uwzględnić produkty mleczne o niskim indeksie glikemiczny.

22. PYTANIE Nr 22

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

ODPOWIEDŹ NR 22

Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

23. PYTANIE Nr 23

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że całodienne wyżywienie każdego pacjenta ma składać się z 3 posiłków tj. śniadania, obiadu 2-daniowego (zupa oraz II danie) oraz kolacji?

ODPOWIEDŹ NR 23

Całodzienne wyżywienie każdego pacjenta ma składać się ze śniadania, obiadu 2-daniowego (zupa oraz II danie), kolacji oraz podwieczorku.

24. PYTANIE Nr 24

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, które opisane są 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024r.

ODPOWIEDŹ NR 24

Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obecnie funkcjonującym w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

25. PYTANIE Nr 25

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

ODPOWIEDŹ NR 25

Tak, Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków, z bezpłatnym przeszkoleniem pracowników, jednakże w przypadku jakiegokolwiek awarii lub braku dostępu do internetu zostaje również przy możliwości tradycyjnego zamawiania posiłków.

26. PYTANIE Nr 26

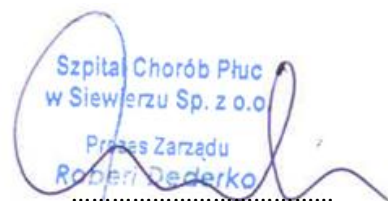
26. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że do śniadania i kolacji należy planować wymiennie herbatę, kawę lub kakao?.

ODPOWIEDŹ NR 26

Nie, pacjent ma mieć do wyboru do śniadania i kolacji herbatę, kawę lub kakao.

27. Pozostałe brzmienie SWZ wraz z załącznikami nie ulega zmianie.

28. Powyższe zmiany stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców, którzy będą ubiegać się o udzielenie zamówienia i złożą ofertę w ww. postępowaniu.



*/pieczętka i podpis
Kierownika Zamawiającego/*