



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ NR 1

W BEŁŻYCACH

24-200 Bełżyce, ul. Przemysłowa 44

NIP: 713-28-46-648, Regon: 432710721, Numer KRS: 0000208113

Bank Spółdzielczy w Nałęczowie, Filia w Bełżycach 96 8733 0009 0015 3113 2000 0010

Bełżyce, dn.17.07.2024 r.

Numer postępowania: ZO/U-Ż/31/2024

Tryb: Podstawowy art. 275 pkt. 1

Dotyczy postępowania pn.: „Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach”

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zmianami), przekazuje treść zapytań do SWZ wraz z udzielonymi odpowiedziami.

1. Zamawiający w rozdz. 6 SWZ pisze, iż wymaga się aby wykonawca posiada min. „ wdrożony system HACCP wraz z potwierdzeniem prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP”. Ponadto w rozdz. 8 pkt 8.8 Zamawiający pisze: „ Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu Procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej – potwierdzenia wdrożenia systemu HACCAP dla procesu produkcji, przygotowania i dostaw posiłków dla SP ZOZ Nr 1 w Bełżycach lub w terminie 30 dni od początku realizacji umowy (w przypadku nowego podmiotu)”.

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.

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. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowego środka dowodowego - certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z SWZ.

2. 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: Zamawiający nie wyraża zgody, umowa nie jest długoterminowa, lecz na okres 1 roku.

3. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

ODPOWIEDŹ: Od dnia 01.10.2024 roku.

4. 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:

a. *W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie 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.*

b. a) Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

c. b) Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

c) Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. Umowa zawiera klauzule waloryzacyjne.

5. 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: Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.). Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi lub roboty budowlane wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320). W niniejszym postępowaniu Zamawiający wypełnił wskazany obowiązek w związku z czym Zamawiający utrzymuje dotychczasowe postanowienia.

W wyjątkowych sytuacjach, wymienionych powyżej, dopuszczamy zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie.

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

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.

7. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

ODPOWIEDŹ: Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia pojawi się w dniu otwarcia.

8. 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: Zamawiający nie wyraża zgody.

9. Proszę o udzielenie informacji ile średnio miesięcznie pacjentów prowiantowanych jest do posiłków z podziałem na oddziały i miesiące w okresie 07.2023 do 06.2024.

miesiąc/oddział	Wewnętrzny	Dziecięcy	Położnictwo	Ginekologia	ZPO	Chirurgia	Rehabilitacja
lipiec	690	127	164	123	1244	219	409
sierpień	601	90	167	113	1270	207	396
wrzesień	528	114	134	110	1231	230	367
październik	640	164	94	136	1323	197	405
listopad	701	246	109	125	1255	217	401
grudzień	652	201	87	91	1275	201	336
styczeń	582	305	142	116	1287	198	422
luty	663	202	141	124	1085	220	392
marzec	661	226	112	122	1074	208	360
kwiecień	627	176	97	133	1065	184	390
maj	583	144	125	136	1169	145	412
czerwiec	651	137	122	96	1198	174	397

10. Proszę o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze interpretuje zapis OPZ dotyczący wydawania posiłków – Wykonawca ma dostarczyć pojemniki na oddział i przekazać pracownikowi Zamawiającego w celu dalszej dystrybucji.

ODPOWIEDŹ: Pracownik Wykonawcy po uprzednim rozdzieleniu posiłków na wózki oddziałowe w pomieszczeniu dystrybucji transportuje wózki do kuchenek oddziałowych na oddziałach oraz porcjkuje posiłki na naczynia przygotowane przez pracownika Zamawiającego, następnie pracownik Zamawiającego podaje posiłki pacjentom.

11. Proszę o zmianę zapisów dotyczących zgłaszania pacjentów do śniadania, które zgodnie ze specyfikacją powinno być wydawane między 7.00-8.00 na oddziałach, a godzina zgłaszania posiłku to 6.45- Nie możliwe jest przygotowanie/ weryfikacja, spakowanie i dowiezienie w 15min do Zamawiającego. Proszę o zmianę godziny zamawiana na godzinę 6.15 lub wcześniej.

ODPOWIEDŹ: Czas dostawy jest możliwy do godziny 8:00. W związku z tym możliwe jest spełnienie warunków dowozu posiłków w określonych ramach czasowych. System jest niezmienny w szpitalu od lat i zawsze udało się wszystko pogodzić.

12. Proszę o udzielenie informacji czy Wykonawca prawidłowo interpretuje zapisy umowy dotyczące „dobrego posiłku” – powinien wycenić osobno cenę/dopłatę do spełnienia wymogów programu pilotażowego.

ODPOWIEDŹ: Tak, Wykonawca może wykorzystać w tym celu edytowalny wzór formularza ofertowego – Załącznik nr 3 i dodać dodatkowy punkt (przykład): „Z tytułu realizacji obowiązku „Dobrego posiłku” Wykonawca wycenia osobodnie na kwotę: złotych netto/brutto.”

13. Proszę o podanie stawki osobodnia obowiązującej w chwili obecnej oraz stawki dodatkowej wynegocjowanej po wprowadzeniu programu pilotażowego „dobry posiłek”.

ODPOWIEDŹ: Stawka osobodnia obecnie: 26,00 zł netto, 28,08 zł brutto. Zamawiający nie informuje o stawce.

14. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.

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

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.

16. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie uwzględnia odchylenia.

17. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

ODPOWIEDŹ: Tak.

18. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie że w celu otrzymania punktów w kryterium „odległość kuchni od szpitala” Wykonawca w celu otrzymania punktów powinien dołączyć do oferty mapkę google potwierdzająca odległość.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający wymaga mapy google i wskazuje to w formularzu ofertowym.

19. Wnosimy o zmianę wzoru umowy i dopuszczenie waloryzacji wynagrodzenia -gdy poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia uprawniający Strony Umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wyniesie 1 %

Przy obecnym poziomie waloryzacji obecne zapisy w praktyce oznaczają brak możliwości waloryzacji wynagrodzenia.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez 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.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.

20. Wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert „Odległość kuchni od szpitala Zamawiającego” na:

Wartość punktowa kryterium „Odległość kuchni od Szpitala” (O), (Siedziba Szpitala: ulica Lubelska 90, 24-200 Bełżyce) podlega ocenie według ilości km podanych w Formularzu ofert.

I.

Odległość kuchni od Szpitala (ul. Lubelska 90, Bełżyce) 0-40 km - 20 pkt

II.

Odległość kuchni od Szpitala (ul. Lubelska 90, Bełżyce) 41-50 km -10 pkt
III.

Odległość kuchni od Szpitala (ul. Lubelska 90, Bełżyce) 50- 60 km - 0 pkt
Zamawiający zweryfikuje podane km na podstawie załączonej mapy google (link) <https://maps.google.pl/> Jeżeli Wykonawca nie załączy mapy google, Zamawiający pozyska podane km przez Wykonawcę w formularzu ofertowym i samodzielnie sprawdzi poprawność podanej odległości na mapach google.

Tak określone kryterium nie spowoduje utraty na jakości dostarczanych posiłków, a tak ustalone przedziały powodują że punkty zostaną naliczone bardziej proporcjonalnie (co 10 km).

Należy mieć na uwadze, że określenie kryteriów i ich wag nie może prowadzić do preferowania konkretnego produktu, które nie ma uzasadnienia w obiektywnej potrzebie zamawiającego. Przepis art. 241 ust. 1 i ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych wymaga, aby kryteria oceny ofert były związane z przedmiotem zamówienia. W komentarzu przygotowanym przez Urząd Zamówień Publicznych wyjaśniono na str. 748, że „(...) w swobodzie wyboru kryteriów oceny ofert zamawiający są również ograniczeni tym, że wybrane przez nich kryteria powinny pozostawać w związku z przedmiotem zamówienia. Co więcej – wybrane kryteria powinny umożliwiać wybór najkorzystniejszej oferty, czyli muszą być odpowiednie do ustalenia, która z ofert w odniesieniu do przedmiotu zamówienia będzie najkorzystniejsza. Kryteria oceny ofert powinny być związane z przedmiotem zamówienia, proporcjonalne do przedmiotu zamówienia i niedyskryminujące”.

Zgodnie z wyrokiem Krajowej Izby Odwoławczej z 16 maja 2022 r., sygn. akt KIO 1128/22
W ocenie Izby zamawiający nie może również dowolnie przypisać wag w kryterium pozacenowym. W tej kwestii skład orzekający stwierdził, że „(...) przypisanie wagi poszczególnym kryteriom jakościowym nie może w sposób niezasadny i dyskryminacyjny pośrednio czy bezpośrednio preferować określonych rozwiązań technicznych czy określonych produktów. Oznacza to w praktyce konieczność ustalenia właściwych proporcji w poszczególnych kryteriach. Nie mogą to być ustalenia dowolne i nie mogą prowadzić do sytuacji, w których porównywalnie jakościowe produkty na skutek sztucznych manipulacji, kryteriami w ramach kryteriów oceny ofert, nie mogą skutecznie rywalizować z procesie ubiegania się o zamówienia publiczne z uwagi na niezasadne preferencje w kryteriach jakościowych. Tego rodzaju postępowanie byłoby równoznaczne z naruszeniem zasady proporcjonalności oraz nieuprawnionym nierównym traktowaniem wykonawców”.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę kryterium oceny ofert. Należy zwrócić uwagę, że kryterium „odległości kuchni od Szpitala” jest bardzo ważna przy cateringowym systemie żywienia pacjentów.

Zamawiający informuje, że powyższe pytania oraz odpowiedzi stają się integralną częścią SWZ i będą wiążące przy składaniu ofert.