

2/TP/2022

Dobre Miasto, dnia 25-05-2022

*Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Dobrym Mieście  
ul. Grunwaldzka 10b  
11-040 Dobre Miasto*

*do wiadomości uczestników postępowania*

## PYTANIA I ODPOWIEDZI

**Dotyczy:** postępowania o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym **na usługę żywienia pacjentów**, (*Biuletyn Zamówień Publicznych, Ogłoszenie nr 2022/BZP 00166788/01 z dnia 19-05-2022*).

**Działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy *Prawo zamówień publicznych*, informujemy, że w przedmiotowym postępowaniu do Zamawiającego wpłynęły następujące wnioski o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia:**

1. Czy Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, 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. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie wprowadza powyższego wymogu, posiłki dla pacjentów mają być zgodne z wymaganiami określonymi w SWZ.**

2. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie dopuszcza planowania margaryny miękkiej kubkowej.**

3. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia jadłospisu?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti.**

4. 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: Zamawiający informuje, że nie wymaga aby 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. planowana była osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych.**

5. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie dopuszcza planowania gotowych produktów typu pierogi, knedle.**

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

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że dopuszcza odchylenie w jadłospisach dwutygodniowych na poziomie +/- 10%.**

7. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej do śniadania?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wymaga powyższego. Niniejszy wymóg został określony w punkcie 6 rozdziału III Specyfikacji Warunków Zamówienia.**

8. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowania tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie wymaga w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania.**

9. Wykonawca wnosi o wykreślenie w Specyfikacji Warunków Zamówienia zapisu o konieczności przestrzegania dziennych racji pokarmowych, ponieważ od 2008 roku już nie obowiązują.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że podtrzymuje konieczność przestrzegania dziennych racji pokarmowych.**

10. Czy Zamawiający wyraża zgodę i tym samym zmodyfikuje pkt 13., Specyfikacja Warunków Zamówienia, by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wyraża zgodę, aby diety zawierały : węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35%.**

11. Na podstawie pkt 13., Specyfikacja Warunków Zamówienia, Zamawiający wymaga by wartość energetyczna diet wynosiła 2 200 – 2 400kcal. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " **Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).** Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniami IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 1800-2200kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wyraża zgodę na zmianę kaloryczności diet na poziomie 1800-2300kcal.**

12. W przypadku obniżenia kaloryczności diet do zalecanej przez IŻŻ Wykonawca wnioskuję o modyfikację pkt 12., Specyfikacja Warunków Zamówienia, z tego względu, że określona w nim minimalna gramatura produktów uniemożliwia uzyskanie kaloryczności oscylującej w granicy 2000 kcal.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody na powyższe i podtrzymuje zapisy Specyfikacji Warunków Zamówienia.**

13. Zamawiający na podstawie pkt 13., Specyfikacja Warunków Zamówienia, wymaga by wartość NNKT w dietach nie była mniejsza niż 4-7g. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU

EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości NNKT, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli - " *Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:*  
a) *wartość energetyczna;* oraz  
b) *ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.*"  
Z tego względu niemożliwe jest ewentualne wykazanie rzeczywistej zawartości NNKT w dietach. Prosimy o wykreślenie informacji o zawartości NNKT.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że w powyższym zakresie dokonał stosownej modyfikacji treści SWZ.**

14. Czy Zamawiający wyraża zgodę by sałatę do śniadań i kolacji ze względu na swoją objętość planować w gramaturze 15g?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wyraża zgodę na powyższe.**

15. 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. Żywności w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi 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: Zamawiający informuje, że wyraża zgodę na powyższe. Program ma być wdrożony na koszt i staraniem Wykonawcy na każdym oddziale Zamawiającego oraz u przełożonej pielęgniarek. Ponadto Zamawiający przypomina, że zgodnie z wymogami określonymi w SWZ to Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługę dietetyczki do właściwej realizacji przedmiotu umowy.**

16. Na podstawie pkt 20., Specyfikacja Warunków Zamówienia, Zamawiający wymaga by jadłospisy wysyłane do akceptacji zawierały wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów. Wnosimy o modyfikację zapisu i ograniczenie jadłospisów do zawarcia informacji na temat gramatury potraw. Bazując na doświadczeniu dołączenie gramatury każdego produktu wchodzącego w skład potrawy/dania spowoduje, że jadłospis będzie nieczytelny, niemożliwy do przeanalizowania.

Wykonawca proponuje udostępnienie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę wraz z ich składem.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wyraża zgodę na powyższe.**

17. Jakie diety Zamawiający wymaga do ukazywania do akceptacji jadłospisu?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wymaga ukazywania do akceptacji poniższych diet: dieta podstawowa, łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, bogatoresztkowa, nisko-białkowa, bogatobiałkowa, eliminacyjna, papkowata, płynna, do żywienia przez zgłębnik, cukrzycowa bezmleczna, wątrobowa, inne.**

18. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by jadłospisy dwutygodniowe zawierały informacje na temat dobowej kaloryczności i wartości odżywczej diet?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wymaga aby jadłospisy dwutygodniowe były zgodne z opisem zamieszczonym w punkcie 20 rozdz. III Specyfikacji Warunków Zamówienia.**

19. 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: Zamawiający informuje, że nie wymaga zatrudnienia pracowników na umowę o pracę na tzw. zastępstwo pracowników zadeklarowanych przez Wykonawcę do wyłącznej realizacji niniejszego zamówienia z powodu np. zwolnienia lekarskiego, porodu, urlopu na żądanie. Zamawiający żąda umów o pracę dla pracowników delegowanych do wyłącznego realizowania niniejszego zamówienia. Sposób zatrudniania pracowników w sytuacjach tzw. nagłych jest wewnętrzną sprawą Wykonawcy. Pracownik będący na urlopie czy na zwolnieniu lekarskim wciąż jest pracownikiem zatrudnionym na umowę o pracę i takich też umów wymaga Zamawiający dla osób delegowanych do realizacji niniejszego zamówienia.**

20. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone 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 informuje, że nie wyraża zgody na powyższe i podtrzymuje zapisy dotyczące wysokości kar umownych określonych w projekcie umowy będącym załącznikiem do Specyfikacji Warunków Zamówienia. Wysokość kar umownych określonych przez Zamawiającego nie jest rażąco wysoka, a ich wysokość zabezpiecza prawidłowe wykonanie umowy w sposób ciągły, bez zagrożenia dla pacjentów przebywających w szpitalu.**

21. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w § 10 umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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 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. 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: Zamawiający informuje, że rozwiązanie umowy przez każdą ze stron zostało uregulowane w par. 13 projektu umowy. Zgodnie z powyższym zapisem umowa może zostać rozwiązana w wyniku oświadczenia jednej ze stron bez podania przyczyny za 2-miesięcznym okresem wypowiedzenia, licząc od pierwszego dnia najbliższego miesiąca.**

22. Zamawiający ogranicza realizację zamówienia ze względu na t ruch chorych. Zgodnie z art. 433 ust. 4 Zamawiający ma obowiązek wskazać minimalną wartość świadczenia stron. Ze względu iż

ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o wskazanie minimalnego poziomu realizacji zamówienia na 90%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że przedmiot zamówienia został oszacowany ilościowo z należytą starannością. Jest to średnia ilość osobodni. Zamawiający ze względu na specyfikę prowadzonej działalności nie jest w stanie zagwarantować, że ilość posiłków każdego dnia będzie taka sama, ze względu na to, że ruch pacjentów jest płynny. Zamawiający nie ogranicza realizacji zamówienia ze względu na ruch chorych, a jedynie zobowiązuje Wykonawcę do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego, ponieważ zamawiana dzienna ilość posiłków może być zarówno mniejsza, jak i większa.**

23. Zamawiający ogranicza realizację zamówienia ze względu na tzw. ruch chorych Zgodnie z art. 433 ust. 4 Zamawiający ma obowiązek wskazać minimalną wartość świadczenia stron. Ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o wskazanie minimalnego poziomu realizacji zamówienia na 90%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności o 10% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

- a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wy-

konawca (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 ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że przedmiot zamówienia został oszacowany ilościowo z należytą starannością. Jest to średnia ilość osobodni. Zamawiający ze względu na specyfikę prowadzonej działalności nie jest w stanie zagwarantować, że ilość posiłków każdego dnia będzie taka sama, ze względu na to, że ruch pacjentów jest płynny. Zamawiający nie ogranicza realizacji zamówienia ze względu na ruch chorych, a jedynie zobowiązuje Wykonawcę do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego, ponieważ zamawiana dzienna ilość posiłków może być zarówno mniejsza, jak i większa. Mając na względzie powyższe – Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie dodatkowych zapisów do umowy.**

24. 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 SIWZ 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 nie należytego 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 wykonywaniu 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:

„Wykonawca spełni warunki udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej określonych w pkt V.4 SWZ, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje minimum dwie usługi przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla min. 90 pacjentów szpitala dziennie, o wartości brutto minimum 400 000,00 złotych rocznie każda oraz załączy dowody potwierdzające, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami nie jest zobligowany do określania warunków udziału w postępowaniu. Ponadto Zamawiający przypomina, że to on jest gospodarzem niniejszego postępowania i ustala warunki udziału przede wszystkim zgodnie ze swoimi potrzebami, doświadczeniem, w sposób proporcjonalny do przedmiotu zamówienia i w sposób zgodny z Prawem zamówień publicznych. Jednocześnie Zamawiający informuje, że warunki zostały określone - zarówno te dotyczące uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej i zawodowej, jak i w zakresie zdolności technicznej i zawodowej. Szczegółowy opis warunków udziału w postępowaniu określa rozdział V SWZ.**

25. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen konsumpcyjnych według obwieszczenia Prezesa GUS ogłoszonego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalone 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: Zamawiający informuje, że przedmiotowa umowa nie jest umową długoterminową. Obejmuje ona okres 12 miesięcy. Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe i podtrzymuje zapisy projektu umowy będącego załącznikiem o Specyfikacji Warunków Zamówienia.**

26. Zgodnie z przepisami ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę gwarantowany jest wzrost płacy minimalnej o prognozowany wskaźnik inflacji (7,8%) oraz o wskaźnik korygujący w wysokości 2/3 planowanego wzrostu PKB (3,2%), ze względu na niższą od 50% przeciętnego wynagrodzenia wysokość minimalnego wynagrodzenia w 2022 roku, możliwa jest wysoka oraz podwójna waloryzacja minimalnego wynagrodzenia, która nie jest jeszcze znana na poziomie składania oferty przetargowej. Wnosimy zatem o wprowadzenie zapisów waloryzacyjnych:

*1. Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów, tj. zmiany:*

*a) stawki podatku od towarów i usług;*

*b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,*

*c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne*

*d) 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)*

*1. Jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonywania zamówienia przez wykonawcę*

*2. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w ust. 1.*

*3. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.*

*4. W przypadku zmiany, o której mowa w ust 1 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.*

*5. W przypadku zmiany, o którym mowa w ust 1 lit. c) i d) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.*

6. Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w ust. 1 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust 1 litera b), c) i d).

Terminy wejścia w życie i wielkość zmian wprowadzonych w całości są niezależne od woli stron umowy o zamówienie publiczne. Aby zatem zapewnić z jednej strony stabilność finansów publicznych, którymi dysponują zamawiający a z drugiej strony dać wykonawcą gwarancję ich słusznym interesów, prosimy o wprowadzenie zapisów waloryzacyjnych do umowy.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że przedmiotowa umowa nie jest umową długoterminową. Obejmuje ona okres 12 miesięcy. Zmiany, które przywołuje Wykonawca dotyczą umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 miesięcy. Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe zmiany i podtrzymuje zapisy projektu umowy będącego załącznikiem o Specyfikacji Warunków Zamówienia.**

1. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres od Kwiecień 2021 do Marzec 2022 z rozbiem na poszczególne oddziały

|              | 1    | 2    | 3    | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 10   | 11   | 12   |       |
|--------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
|              | IV   | V    | VI   | VII  | VIII | IX   | X    | XI   | XII  | I    | II   | III  | razem |
|              | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2022 | 2021 | 2022 |       |
| Śniadanie    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 0     |
| Obiad        |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 0     |
| Podwieczorek |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 0     |
| Kolacja      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 0     |

**Odpowiedź: Zamawiający poniżej przedstawia tabelę wypełnioną według przesłanego wzoru:**

|              | 1    | 2    | 3    | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 10   | 11   | 12   |       |
|--------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
|              | IV   | V    | VI   | VII  | VIII | IX   | X    | XI   | XII  | I    | II   | III  | razem |
|              | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2021 | 2022 | 2021 | 2022 |       |
| Śniadanie    | 2529 | 2660 | 2607 | 2583 | 2645 | 2494 | 2600 | 2406 | 2313 | 2305 | 1895 | 2466 | 29503 |
| Obiad        | 2529 | 2660 | 2607 | 2583 | 2645 | 2494 | 2583 | 2423 | 2313 | 2306 | 1905 | 2467 | 29515 |
| Podwieczorek | 228  | 251  | 234  | 397  | 381  | 334  | 338  | 514  | 326  | 370  | 269  | 380  | 4022  |
| Kolacja      | 2531 | 2764 | 3157 | 3228 | 3303 | 3134 | 3290 | 3090 | 2976 | 2786 | 2325 | 3082 | 35366 |

2. Zgodnie z 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. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium ocen ofert z:

**Kryteria cena – waga 100%**

Zmiany na:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

**Cena (C) - 60%**

**Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -40%**

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

1) Kryterium **cena – 60%**: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

Oferta o najniższej cenie brutto

$$C = \left( \frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \right) \times \text{waga kryterium tj. } 60 \%$$

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

2) **Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku –40%**

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego od roku 2019 wzyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 40 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że ocena ofert nie będzie dokonywana na podstawie nieweryfikowanych deklaracji Wykonawców. Najkorzystniejsza oferta zostanie wybrana w oparciu o kryterium ceny o wadze 100%. Złożona oferta musi być zgodna z wymogami i warunkami określonymi przez Zamawiającego. Wskazane w Specyfikacji Warunków Zamówienia kryteria nie pozostawiają Zamawiającemu nieograniczonej swobody wyboru najkorzystniejszej oferty. Ponadto Zamawiający przypomina, że to on jest gospodarzem niniejszego postępowania i kryteria oceny ofert określa zgodnie ze swoimi potrzebami, doświadczeniem, oraz w oparciu o aktualnie obowiązujące przepisy Prawa zamówień publicznych.**

*podpis osoby uprawnionej*

Agnieszka  
Anna  
Jarzębińska

Elektronicznie  
podpisany przez  
Agnieszka Anna  
Jarzębińska  
Data: 2022.05.25  
12:04:15 +02'00'