

**Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Paliatywnej im. Jana Pawła II w Suwałkach**

Ul. Szpitalna 54

16-400 Suwałki

**WYKONAWCY**

ubiegający się o zamówienie publiczne

**WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie Tryb podstawowy z możliwością negocjacji - art. 275 pkt. 2 ustawy Pzp na **Usługę kompleksowego całodziennego żywienia zbiorowego pacjentów Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Paliatywnej im. Jana Pawła II w Suwałkach** – znak sprawy **5/TP /2023**.

Zamawiający, **Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Paliatywnej im. Jana Pawła II w Suwałkach** działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 1710 ze zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ") wraz z wyjaśnieniami:

**UCZESTNIK 1**

**Pytanie 1**

W Rozdziale 22, ust.1, pkt 3/ Zamawiający zdefiniował:

**„3/ Kryterium 3 „Rodzaj serwowanych potraw” oceniany będzie jak niżej**

*Rodzaj serwowanych potraw: Serwowanie przez Wykonawcę potraw takich jak m.in.: naleśniki z serem, serniczki (przy czym nie mogą być one przygotowywane przy użyciu gotowych produktów mrożonych): tak – 20 pkt. , nie – 0 pkt.”*

W OPZ, ust.32, ppkt h/ Zamawiający zdefiniował wymogi wobec jadłospisów:

*„Potrawy mączne takie jak: naleśniki z serem (przy czym ilość farszu w jednym naleśniku 40g), kopytka, pierogi, kluski leniwe nie powinny być w jadłospisie częściej niż 1 na 10 dni [...]”*

Zestawiając ze sobą oba te zapisy dochodzimy do wniosku, że Zamawiający najpierw wymaga od wykonawcy konkretnych potraw, a następnie realizację tego wymogu premiuje w postaci dodatkowej punktacji w ramach kryteriów.

Czy wobec tego dodatkowe punkty w kryterium „Rodzaj serwowanych potraw” Zamawiający będzie przyznawał za zaoferowanie „takich potraw jak m.in.: serniczki”?

**Odpowiedź: Zamawiający dokonuje modyfikacji zapisu w załączniku nr 5 do SWZ w zakresie pkt.32 ppkt. h.: Potrawy mączne takie jak: naleśniki z serem (przy czym ilość farszu w jednym naleśniku 40g)- jeżeli dotyczy, kopytka, pierogi, kluski leniwe nie powinny być w jadłospisie częściej niż 1 na 10 dni [...].”**

**Pytanie 2.**

Zamawiający przyjął w niniejszym postępowaniu podstawowy tryb procedury z możliwością prowadzenia negocjacji, przy czym z góry założył, że negocjacje nie mogą prowadzić do zmiany zapisów SWZ, w tym OPZ. Odnosząc ten zapis do doświadczeń z poprzedniego unieważnionego postępowania - znak sprawy: 1/TP /2023 - kiedy negocjacje de facto sprowadzały się do propozycji obniżenia ceny, przyjęcie takiego trybu wydaje się mało zasadne. W praktyce przypomina on bardziej aukcję niż faktyczne negocjacje.

Prosimy o jasne sprecyzowanie na czym mają polegać przyszłe negocjacje zakładając, że nie sprowadzają się one jedynie do odpowiedzi na pytanie: kto da mniejszą ceną znając już ceny innych wykonawców ujawnione w *Informacji z otwarcia ofert*.

**Odpowiedź: W postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na podst art. 275 ust. 2 Ustawy Pzp, negocjacje są fakultatywne, co oznacza, że zamawiający nawet gdy przewidział możliwość prowadzenia negocjacji w celu ulepszenia treści ofert, które podlegają ocenie w ramach kryteriów oceny ofert, może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej bez ich przeprowadzenia. Decyzja o przeprowadzeniu negocjacji lub rezygnacji z negocjacji należy wyłącznie do zamawiającego. Ponadto we wspomnianym powyżej trybie zamawiający może negocjować treść ofert w celu ich ulepszenia. Negocjacje podlegają tylko te elementy treści ofert, które są oceniane w ramach kryteriów oceny ofert. Negocjacje nie mogą prowadzić do zmiany treści SWZ.**

**Pytanie 3.**

Prosimy o dodatkowe wyjaśnienia dot. Rozdziału 23, ust. 23.10.

Czy odrzucenie oferty opisane w tym punkcie skutkuje odrzuceniem oferty dodatkowej tego wykonawcy, czy też całkowitym odrzuceniem jego oferty złożonej w postępowaniu.

**Odpowiedź: Zamawiający zaprasza wykonawców do negocjacji ofert złożonych w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, jeżeli nie podlegały one odrzuceniu, tym samym informuje się o zakończeniu negocjacji tych wykonawców, których oferty nie zostały odrzucone. Oferta dodatkowa musi w ramach kryteriów oceny ofert być korzystniejsza od oferty złożonej w odpowiedzi**

na ogłoszenie o zamówieniu, pod rygorem jej odrzucenia. Ponadto oferta dodatkowa podlega ocenie pod kątem przesłanek odrzucenia oferty wymienionych w art. 226 ust. 1 PZP.

#### **Pytanie 4.**

Prosimy o podanie skutków niezłożenia przez wykonawcę oferty dodatkowej:

A./ czy w takim przypadku moc utrzymuje oferta podstawowa / pierwotnie złożona?

B./ czy nie złożenie oferty dodatkowej skutkuje stworzeniem nowego stanu faktycznego, a mianowicie, że ten wykonawca nie złożył żadnej oferty?

Odpowiedź: Jeżeli wykonawca zaproszony do negocjacji nie przystąpi do negocjacji i nie złoży oferty dodatkowej, jest związany ofertą złożoną w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, pod warunkiem, że nie upłynął termin związania ofertą. Oferta przestaje wiązać wykonawcę w zakresie, w jakim złoży on ofertę dodatkową zawierającą korzystniejsze propozycje w ramach każdego z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji. Oferta dodatkowa, która jest mniej korzystna w którymkolwiek z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, podlega odrzuceniu.

#### **Pytanie 5.**

W treści OPZ SWZ, ust.2 Zamawiający zapisał, że „posiłki muszą spełniać wszelkie rygory recepturowe [...]”.

Prosimy o jednoznaczne wyjaśnienie: jakie „rygory recepturowe” ma na myśli Zamawiający. W praktyce żywieniowej występuje bardzo wiele rodzajów receptur.

Odpowiedź: Pożywienie powinno spełniać wszelkie wymagania dot. doboru produktów

#### **Pytanie 6.**

W treści OPZ SWZ, ust.6 Zamawiający zapisał wymagania dotyczące posiłków „w dni świąteczne” przy czym ograniczył się wyłącznie do wskazania świąt z obrządku religii katolickiej. Chcąc uniknąć ewentualnego zarzutu o dyskryminację, prosimy o dodatkowe informacje jakie są wymagania Zamawiającego w zakresie posiłków świątecznych innych obrządków religijnych.

Odpowiedź: O wymaganiach w zakresie posiłków związanych ze świątami innymi niż katolickie będziemy informować Wykonawcę w zależności od aktualnych potrzeb

#### **Pytanie 7.**

W treści OPZ SWZ, ust.6 Zamawiający zamieścił w końcowej części tego ustępu lakoniczną informację dot. wymogu serwowania: „kawałek ciasta w niedziele i inne święta”.

Prosimy o potwierdzenie czy Zamawiający wymaga serwowania ciasta każdorazowo w niedzielę i święta? Dodatkowo prosimy o wyjaśnienie: co Zamawiający rozumie pod pojęciem „Świąt”. Czy chodzi o dni wolne od pracy?

Odpowiedź: Zamawiający rozumie wykaz niedziel i wybranych świąt ogłoszony w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy ( Dz.U. 2020.1920 t.j.)

#### **Pytanie 8.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający zapisał wymóg serwowania „wędlin o zawartości przynajmniej 80% mięsa.”

Oferta produktów dostępnych na rynku i spełniających wyżej wymieniony wymóg jest mocno ograniczona. Przykładowo: poledwica sopocka zawiera 72% mięsa, poledwica z indyka 61%, a kielbasa krakowska zawiera 66% mięsa.

Tak sformułowany zapis eliminuje z jadłospisów takie produkty jak: pasztety czy kielbasy parówkowe serwowane na ciepło.

Warto też podkreślić, iż spełnienie tego zapisu bardzo znacząco wpłynie na wzrost kosztów żywienia pacjentów.

Proponujemy wykreślenie w/w zapisu i zastąpienie go innym:

„Wykonawca w dekadonnych jadłospisach będzie serwował wędliny wysokiej jakości.”

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na wymóg serwowania wędlin o zawartości mięsa nie mniej niż 60%. Wędliny powinny mieć zawartość białka zawierającego co najmniej 16% w 100 g. gotowego produktu

#### **Pytanie 9.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający zapisał wymóg serwowania „wędlin o zawartości przynajmniej 80% mięsa.”

Prosimy o jednoznaczne określenie zasad weryfikacji przez Zamawiającego spełnienia przez wykonawcę tego wymogu. Przykładowo poprzez przedkładanie stosownych etykiet serwowanych wędlin i odnotowywanie tego faktu w stosownym rejestrze.

Odpowiedź: Zamawiający będzie wyrywkowo badać serwowane wędliny pod kątem spełniania wymogów

#### **Pytanie 10.**

W treści OPZ SWZ, ust. 18 Zamawiający informuje, że „naczynia potrzebne do wykonania zamówienia zapewni Wykonawca. Ewentualne niedobory w tym zakresie Wykonawca zobowiązany będzie uzupełnić we własnym zakresie”.

Zapis ten jest niezrozumiały.

A./ o jakie konkretnie naczynia chodzi Zamawiającemu?

B./ o jakich niedoborach jest tutaj mowa?

Odpowiedź: Zamawiający ma na myśli niedobory naczyń które Wykonawca wykorzystuje przy realizacji zamówienia

#### **Pytanie 11.**

W treści OPZ, ust.19 Zamawiający opisuje zasady dostarczanie posiłków: „Wykonawca zobowiązany jest w ramach umowy na własny koszt do dostarczania wszystkich posiłków wraz z napojami w naczyniach jednorazowych, hermetycznie zamkniętych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku na wyraźnej życzenie Zamawiającego.”

Wobec tak sformułowanego zapisu mam szereg pytań dodatkowych:

**A./** Zapis: „na wyraźne życzenie Zamawiającego” mówi o warunkowości: Wykonawca dostarczy posiłki wyporcjowane w naczyniach jednorazowych tylko wtedy, gdy Zamawiający tego jednoznacznie zażąda – czyli w sytuacji szczególnej. Prosimy o jednoznaczną informację w jakiej formie mają być dostarczane posiłki w trybie codziennym:

**A-1** – w naczyniach zbiorczych (termosy, termoporty, pojemniki GN) do dalszej dystrybucji i porcjowania przez służby Zamawiającego

**A-2** – w naczyniach jednorazowego użytku, umieszczonych w termoportach - czyli posiłki już wyporcjowane przez wykonawcę

**B./** Jeżeli posiłki mają być dostarczane przez Wykonawcę w naczyniach zbiorczych (termosy, termoporty, pojemniki GN), to czy wykonawca zobowiązany jest do dostarczania naczyń jednorazowych do dalszej dystrybucji i porcjowania – czynności wykonywanych już przez służby Zamawiającego?

**C./** Czy wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamawiającemu naczynia wielokrotnego użytku wykorzystywane do spożycia posiłków przez pacjentów?

**D./** Jeżeli Zamawiający przewiduje wykorzystanie przy spożywaniu posiłków naczyń wielokrotnego użytku, to gdzie odbywać się będzie mycie tych naczyń? Kto odpowiada za proces mycia naczyń?

**E./** Obecnie napoje dostarczane są w termosach konferencyjnych wraz z kubkami jednorazowymi. Prosimy o informacje w jaki sposób mają być dostarczane napoje w definicji nowej SWZ.

**Odpowiedź: Zamawiający ma na myśli odpowiedź A-2, oraz E.**

#### **Pytanie 12.**

W treści OPZ, ust.19 Zamawiający opisuje zasady dostarczanie posiłków: „Wykonawca zobowiązany jest w ramach umowy na własny koszt do dostarczania wszystkich posiłków wraz z napojami w naczyniach jednorazowych, hermetycznie zamkniętych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku na wyraźnej życzenie Zamawiającego.”

Co Zamawiający rozumie pod pojęciem: „wszystkich posiłków [...] hermetycznie zamkniętych”?

**A./** czy chodzi o zwykle zamykane termoporty dostawcze?

**B./** czy chodzi o typowe pojemniki i naczynia jednorazowe wykorzystywane do wydawania posiłków, min. tzw lunch boxy?

**C./** czy chodzi o termozgrzewalne pojemniki do dostarczania posiłków zapewniające hermetyczne zamknięcie? Są to jedyne pojemniki zapewniające skuteczną „hermetyczność” W przypadku pojemników termozgrzewalnych należy pamiętać jednak o tym, że jest to technologia, która przysparza pewnych trudności w procesie otwierania takiego pojemnika. Może się ona okazać stosunkowo kłopotliwa dla osób fizycznie osłabionych.

**Odpowiedź: Posiłki powinny być dostarczane w sposób określony w odpowiedzi na pytanie nr 11.**

#### **Pytanie 13.**

W treści OPZ, ust.22 Zamawiający informuje, iż podane w SWZ ilości posiłków są wielkościami szacunkowymi. Przy czym w innym miejscu OPZ wskazuje 40 osobodni żywieniowych jako podstawę do kalkulacji ceny (29.200 os/dni w skali 24 m-cy).

W ciągu 12 miesięcy roku 2022 średnia dzienna liczba żywionych pacjentów wynosiła 33 osobodni, tj. o prawie 20% mniej niż przewiduje Zamawiający w kolejnych latach.

Mając na uwadze, iż Zamawiający wielokrotnie podawał i podaje tę zawyżoną liczbę żywionych osób, prosimy o wskazanie argumentów rzeczowych, które pozwalają Zamawiającemu szacować liczbę żywionych pacjentów w kolejnych latach na poziomie wskazanym w SWZ.

**Odpowiedź: Zamawiający nie może dokładnie oszacować ilości pacjentów spożywających posiłki ze względu na fakt, że część pacjentów jest karmiona dietą dojelitową lub pozajelitową. Ilość tych pacjentów jest trudna do oszacowania i zależy od kierowanych do nas pacjentów**

#### **Pytanie 14.**

W treści OPZ, ust.24 Zamawiający opisuje zasady dostarczania posiłków do swojej siedziby, podając godziny trzech dostaw posiłków w ciągu dnia. Jednak w dalszej części tego punktu informuje, że:

*„Zamawiający dopuszcza dostarczanie przez Wykonawcę kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków wraz z obiadem i podwieczorkiem, czyli do godziny 12:00-12:30 z jednoczesnym zapewnieniem lodówek do przechowywania kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków.”*

Z powyższego zapisu wynika, że Zamawiający dopuszcza dostawy posiłków dwa razy dziennie, przy czym kolacja (serwowana pacjentom o godz. 17h00 – 17h30), byłaby dostarczana razem z obiadem o godz. 12h00.

W kolejnym ust. 25 OPZ informuje, że „Zamawiający zobowiązany jest do stosowania zasad systemu HACCP”.

Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHM i Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP oraz zgodnie z zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP wynosi dwie godziny!

**Zapis dotyczący dwóch dostaw posiłków w ciągu dnia zamieszczony przez Zamawiającego w przytoczonej treści SWZ jest niezgodny z zasadami GHM, GMP, HACCP.**

Odpowiedź: Zamawiający w OPZ w pkt. 24 wskazał jednocześnie, iż dopuszcza dostarczanie przez Wykonawcę kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków wraz z obiadem i podwieczorkiem, czyli do godziny 12:00-12:30 z jednoczesnym zapewnieniem lodówek do przechowywania kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków. Wówczas dla kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków, Zamawiający może zgłosić zmianę zapotrzebowania telefonicznie lub e-mail nie później niż godzinę przed planowaną dostawą łącznie obiadu, podwieczorku, kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków. Zamawiający kolację i dodatek dla cukrzyków zamierza zatem przechowywać w lodówkach zapewnionych przez Wykonawcę. Termin 2 godzin dotyczy czasu przechowywania dań w bexamach kiedy to można je w nich przechowywać maksymalnie do 2 godzin.

#### **Pytanie 15.**

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy OPZ, ust.28 i zapisy z kontroli temperatury posiłków będą odnotowywane przy każdej dostawie w stosownym protokole kontroli.

Odpowiedź: Tak

#### **Pytanie 16.**

W treści OPZ, ust. 29 Zamawiający wymaga od wykonawcy dostarczenia termometrów do pomiaru temperatury posiłków. Prosimy o informacje dodatkowe:

A./ ile takich termometrów ma dostarczyć wykonawca?

B./ prosimy o precyzyjne określenie pełnej specyfikacji technicznej wymaganego termometru. Cena takiego urządzenia zależy od jego charakterystyki szczegółowej.

Odpowiedź: Wykonawca rezygnuje z wymogu dostarczania termometrów

#### **Pytanie 17.**

W treści OPZ, ust. 32, ppkt. b) Zamawiający wymaga „codziennie innego rodzaju I śniadanie oraz kolacja tj. inne dodatki”.

A./ Prosimy o informacje: o jakie konkretnie dodatki chodzi w tym zapisie.

B./ Jeżeli wymóg Zamawiającego dotyczy dodatków warzywnych i owocowych, to w warunkach polskich – patrząc w perspektywie 12 miesięcy – nie ma tylu różnych warzyw i owoców sezonowych. C./ Prosimy Zamawiającego o wskazanie przykładowych 7 warzyw i 7 owoców sezonowych dostępnych w kraju przez okres 12 miesięcy.

D./ Wnioskujemy o zmianę tego zapisu w kierunku: „*zróżnicowane dodatki warzywne i owoce do I śniadania i kolacji*”.

Odpowiedź: zamawiający nie wyraża zgody

#### **Pytanie 18.**

W treści OPZ, ust. 33 zapisano, że: „Zamawiający może żądać zmiany jadłospisu bez podania przyczyny”.

Jest to zapis potencjalnie paraliżujący wszelką współpracę pomiędzy stronami i niezgodny z zasadami współzycia społecznego. Opierając się na tym zapisie Zamawiający hipotetycznie (i praktycznie) mógłby codziennie żądać zmiany jadłospisów bez konieczności wskazania przyczyny żądania takiej zmiany. Żądanie zmiany jadłospisów bez wskazania merytorycznych przesłanek de facto jest naruszeniem zasad, które stoją u podstaw podpisania umowy po między stronami.

Prosimy o zmianę tego zapisu w kierunku: „Zamawiający może żądać zmiany jadłospisu, wskazując przy tym przyczyny swego żądania”.

Odpowiedź: zgodnie z SWZ.

#### **Pytanie 19.**

W odniesieniu do zapisów OPZ, ust. 36 prosimy o ograniczenie wymogu podawania kaloryczności posiłków i rozkładu makroskładników wyłącznie do diety ogólnej.

Obliczenie tych wartości każdorazowo dla wszystkich diet występujących w placówce Zamawiającego wiązałoby się z dodatkowym bardzo dużym nakładem pracy. Każdorazowe wyliczanie powyższych wartości wiązałoby się z nieuchronną koniecznością zatrudnienia dodatkowego dietetyka dedykowanego tylko i wyłącznie (!) do tych zadań.

Taka organizacja pracy będzie musiała wpłynąć na znaczące zwiększenie kosztów wykonania usługi. Dodatkowy etat dietetyka (nawet w niepełnym wymiarze godzin) w przeliczeniu na podaną przez Zamawiającego ilość 40 osobodni

żywieniowych podnieść cenę osobodnia nawet o 1,50 – 2,00 PLN. Z doświadczenia wiemy, iż takie etaty tworzy się w placówkach żywiących 300 pacjentów dziennie. W takim przypadku impact na cenę jednostkową os/dnia jest stosunkowo niewielki.

**Odpowiedź: Zamawiający rezygnuje z tego wymogu**

#### **Pytanie 20.**

Prosimy o dopisanie w treści OPZ, ust. 42 dodatkowego warunku: „w obecności uprawnionego przedstawiciela wykonawcy.”

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na taki zapis**

#### **Pytanie 21.**

We Wzorze umowy, Par. 5, ust.1 Zamawiający zdefiniował zasady naliczania kar umownych, przy czym poziom tych kar wydaje się nieproporcjonalnie wysoki.

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. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 353<sup>1</sup> k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”.

Rażącą dysproporcją jest naliczanie kary także od wartości zrealizowanej już części umowy, w zakresie której Zamawiający nie poniósł żadnej szkody. Prosimy o zmianę zapisów w kierunku naliczania kar od niezrealizowanej wartości Umowy.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody**

#### **Pytanie 22.**

Proponujemy dopisanie ust. 7 w Par.8: „Każda ze stron może odstąpić od umowy z terminem odstąpienia wynoszącym trzy miesiące bez podawania przyczyn.”

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody**

#### **Pytanie 23.**

We Wzorze umowy, Par. 6, ust.13 Zamawiający informuje, że: „wszelkie reklamacje winny być rozpatrywane w terminie nie dłuższym niż 2 godziny od momentu telefonicznego, bądź ustnego zgłoszenia, potwierdzonego na piśmie (za pomocą poczty e – mail).”

Jest to zapis nierealistyczny. W przypadku zgłoszenie nieprawidłowości w niedzielne popołudnie na ogół nie ma możliwości rozpatrzenia reklamacji. Proponujemy zmianę zapisu w kierunku:

„wszelkie reklamacje zgłaszane od poniedziałku do piątku do godziny 15h00 winny być rozpatrywane w terminie nie dłuższym niż 2 godziny od momentu telefonicznego, bądź ustnego zgłoszenia, potwierdzonego na piśmie (za pomocą poczty e – mail). Reklamacje zgłaszane od poniedziałku do piątku po godzinie 15h00 będą rozpatrywane następnego dnia rano. Reklamacje zgłaszane w sobotę i niedzielę będą rozpatrywane w poniedziałek rano.”

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę**

#### **Pytanie 24.**

We Wzorze umowy, Par. 7, ust.8 Zamawiający informuje, że: „Wykonawca odpowiada za prawidłowy transport posiłków – zapewnienie odpowiednich pojemników wymaganych odrębnymi przepisami oraz zapewniających odpowiednią jakość dostawy (w tym wykluczenie rozlewania płynów) oraz wózka do transportu termopointów.



Skoro Zamawiający przyjął technologię dostawy posiłków w naczyniach jednorazowego użytku, to powinien liczyć się z konsekwencjami takiej właśnie technologii transportu.

Posiłki płynne transportowane w naczyniach jednorazowych nawet przy zachowaniu najwyższej staranności mogą w pewnych okolicznościach ulec rozlaniu (np. gwałtowne hamowanie samochodu).

Takiego ryzyka nie da się wyeliminować.

Prosimy o wykreślenie słów: „(w tym wykluczenie rozlewania płynów)”.

**Odpowiedź: Jeżeli transport jest wykonywany w hermetycznie zamkniętych pojemnikach , brak jest możliwości rozlania płynów**

#### **Pytanie 25.**

W nawiązaniu do zapisów umowy, Par. 7, ust.9 prosimy o jednoznaczne określenie kto odpowiada za utylizację zużytych naczyń jednorazowych.

**Odpowiedź: Zamawiający odpowiada za utylizację zużytych naczyń jednorazowych**

#### **Pytanie 26.**

Zważywszy, że na dzień składania oferty znana jest potwierdzona ustawowo stawka minimalnego wynagrodzenia obowiązująca od dnia 01.07.2023, a nie ma potwierdzonych informacji co do wzrostu tej stawki od dnia 01.01.2024 (z wyjątkiem komunikatów medialnych), prosimy Zamawiającego o informację jaką stawkę minimalnego wynagrodzenia powinien wykonawca wziąć do kalkulacji ceny oferty:

A./ czy wykonawca powinien bazować na stawce minimalnego wynagrodzenia obowiązującej od dnia 01.07.2023

B./ Jeżeli Zamawiający uważa, iż wykonawca powinien kalkulować cenę oferty bazując na innej niż aktualnie obowiązująca stawka minimalnego wynagrodzenia, to prosimy o jednoznaczne wskazanie wysokości tej stawki wyrażonej w PLN.

**Odpowiedź: Wykonawca winien dokonać kalkulacji stawek wg obowiązujących przepisów**

#### **Pytanie 27.**

Zważywszy na dodatkowe wymogi Zamawiającego – wychodzące poza zakres aktualnie świadczonej usługi – mające bardzo znaczący wpływ na wzrost kosztów ceny jednostkowej osobodnia żywienia pacjenta i tym samym wpływające na koszt realizacji usługi, jak również zważywszy na fakt, iż w poprzednim unieważnionym postępowaniu - znak sprawy: 1/TP /2023 - Zamawiający przy równie zwiększonych wymogach jakościowych skalkulował środki poniżej ceny aktualnie płaconej za usługę (!), **bardzo prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zarezerwował dodatkowe środki finansowe pozwalające na sfinansowanie wszystkich tych dodatkowych wymagań opisanych w SWZ.**

**Odpowiedź: Zamawiający posiada środki finansowe pozwalające na prowadzenie działalności statutowej**

#### **Pytanie 28.**

Zwracamy się z wnioskiem o zdefiniowanie minimalnego zakresu świadczenia Wykonawcy na podstawie Umowy, w razie dokonania przez Zamawiającego zmniejszenia rzeczywistej ilości osób żywionych.

W świetle art. 433 pkt 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: „p.z.p.”) **niedozwolonym jest wprowadzenie do umowy postanowień związanych z możliwością ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego** bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczeń stron. Co do zasady możliwe jest ograniczenie zakresu zamówienia przez zamawiającego, jeżeli zamawiający w dokumentach zamówienia określił minimalną wartość lub wielkość świadczenia stron. Powyższe może nastąpić w trybie zmiany umowy przewidzianym w art. 455 ust. 1 pkt 1 p. z. p., zgodnie z którym dopuszczalna jest zmiana umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia niezależnie od wartości tej zmiany, o ile została przewidziana w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, w postaci jasnych, precyzyjnych postanowień dotyczących zasad wprowadzania zmian wysokości ceny, jeżeli spełniają one łącznie następujące warunki: 1) określają rodzaj i zakres zmian, 2) określają warunki wprowadzenia zmian, 3) nie przewidują takich zmian, które modyfikowałyby ogólny charakter umowy. Do obowiązków Zamawiającego należy więc zdefiniowanie minimalnego zakresu świadczenia na podstawie zawartej umowy, gwarantujące wykonawcy związane z tym zakresem umowy wynagrodzenie. Przewidziane w warunkach zamówienia zmiany umowy wynikające z bieżących potrzeb zamawiającego nie mogą zostać z góry wyłączone czy ograniczone – bez względu na uwarunkowania techniczne wykonawcy, ale ich wprowadzenie zarówno w odniesieniu do zakresu i terminu, jak i rozliczeń winno być ujęte w sposób czytelny i jednoznaczny w warunkach zamówienia (tak: wyrok KIO z dnia 22 stycznia 2014 r., sygn. akt KIO 24/14).

A zatem za niedozwoloną praktykę należy uznać projektowane postanowienie umowy, które przewiduje możliwość samodzielnego, jednostronnego decydowania przez Zamawiającego o ograniczeniu zakresu świadczenia w trakcie realizacji zamówienia, jeśli w umowie nie jest wskazana minimalna gwarantowana wielkość lub wartość świadczenia stron.

Mając na uwadze powyższe, przedmiotowe postanowienie umowne w obecnym brzmieniu, w świetle art. 433 pkt 4 p. z. p. należy uznać za niedozwolone.

Zwracamy się z wnioskiem o ustalenie minimalnej wartości świadczenia na poziomie 85% (liczonej od deklarowanej ilości żywionych osób na poziomie 40 dziennie) łącznej wysokości wynagrodzenia brutto i jednocześnie proponujemy wprowadzenie zapisu: „Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

- a) powyżej 15% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym, począwszy od miesiąca, w którym nastąpił spadek liczby osób żywionych,
- b) powyżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym, począwszy od miesiąca, w którym nastąpił spadek liczby osób żywionych,
- c) powyżej 40% do poziomu 50% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 45% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym począwszy od miesiąca, w którym nastąpił spadek liczby osób żywionych.”

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 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 ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu. Według wykonawcy Zamawiający w sposób całkowicie jednostronny i abuzywny zastrzega sobie uprawnienie do ograniczenia wielkości gwarantowanej usługi, poprzez nieustanowienie odpowiednich zapisów.

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę umowy w zakresie dotyczącym minimalnej wielkości zamówienia poprzez dodanie do umowy do § 1 ust.3 o treści następującej:**

**„Zamawiający określa minimalną wielkość świadczenia na poziomie 70 % wielkości zamówienia określonej w punkcie 7 załącznika nr 5 do SWZ”**

#### **Pytanie 29.**

W treści OPZ SWZ, ust. 10 Zamawiający mówi o: „*specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury [...]*”.

Nie ma rynku „*specjalistycznych pojemników*”, które gwarantują utrzymanie odpowiedniej temperatury w sposób nieograniczony. Każdy pojemnik przeznaczony do przewozu posiłków posiada kartę katalogową opisującą czas i zasady utrzymania temperatury posiłków w nim przewożonych oraz krzywą spadku temperatury posiłków na osi czasu.

Zamawiający powinien doprecyzować swoje oczekiwania opisane w tym punkcie.

**Odpowiedź: Zamawiający ma na myśli posiłki które gwarantują dostawę posiłków o wymaganej temperaturze**

#### **Pytanie 30.**

W treści OPZ SWZ, ust. 14 Zamawiający mówi o tym, że: „*wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego przedstawi dowody użycia odpadów oraz karty mycia i dezynfekcji pojemników na odpady pokonsumpcyjne.*”

Wdrożony przez nas i audytowany przez zewnętrzne podmioty akredytowane system HACCP nie przewiduje prowadzenia zapisów oraz kart mycia i dezynfekcji pojemników na odpady pokonsumpcyjne. Proces ten jest monitorowany i kontrolowany, jednak nie są prowadzone w tym zakresie żadne zapisy. Skala działalności zmuszałaby nas do dedykowania jednej osoby li tylko i wyłącznie do prowadzenia zapisów, o których mówi Zamawiający. Taki wymóg mogą spełnić jedynie podmioty o niewielkiej skali działalności. Prosimy o wykreślenie tego wymogu.

**Odpowiedź: Zamawiający rezygnuje z tego wymogu.**

#### **Pytanie 31.**

W treści OPZ SWZ, ust. 17 Zamawiający mówi o tym, że: „*zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków lub części porcji obiadowej.*”

Prosimy o informację w jaki sposób będą rozliczane będą „*zamawiania części porcji obiadowej.*”

**Odpowiedź: Rozliczenie zgodnie z wielkością zamówionej porcji**

#### **Pytanie 32.**

W treści OPZ SWZ, ust. 34 Zamawiający mówi o tym, że: „*Wykonawca nie może dokonać zmiany w jadłospisie bez uzyskania akceptacji Zamawiającego.*”

Rozumiejąc intencje Zamawiającego, należy jednak w zapisach SWZ przewidzieć różne sytuacje awaryjne, które zdarzają się na zapleczu technologicznym, np. awarie poszczególnych urządzeń kuchennych. Mając na względzie powyższe, proponujemy zmianę tego zapisu w następującym kierunku: „*Wykonawca nie może dokonać zmiany w jadłospisie bez uzyskania akceptacji Zamawiającego. Wyjątek stanowią sytuacje awaryjne, gdy uszkodzeniu ulegną konkretne urządzenia technologiczne zaplecza kuchennego wykonawcy, uniemożliwiając tym samym wykonanie posiłków zgodnie z przyjętym wcześniej jadłospisem. Wykonawca traktując jako nadrzędne*

*zobowiązanie do dostarczenia pełnowartościowych posiłków pacjentom, czasowo nie jest w stanie dokonać ponownych uzgodnień z Zamawiającym co do zastosowania jadłospisu zastępczego.”*

**Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje wymóg**

**Pytanie 33.**

W treści OPZ SWZ, ust. 46 Zamawiający informuje, że: badania na czystość mikrobiologiczną przeprowadzane są co najmniej 2 razy w roku kalendarzowym. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.

W większości kontraktów żywienia zbiorowego w/w badania robione są obligatoryjnie raz w roku. Wynika to głównie z kosztów przeprowadzania takich badań przez laboratorium akredytowane. Jeżeli Zamawiający podtrzyma wymóg wykonywania badań 2 razy w roku, to każdy z wykonawców uwzględni w to w swojej kalkulacji cenowej.

W celu racjonalizacji kosztów proponujemy Zamawiającemu przyjęcie zasady przeprowadzania 1 raz w roku badań na czystość mikrobiologiczną.

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.**

Zamawiający informuje, iż odpowiedzi na zapytania zostały zamieszczone na stronie zamawiającego [www.paliatywna.suwalki.pl](http://www.paliatywna.suwalki.pl). Zamawiający zobowiązuje Wykonawców do uwzględnienia zmian wynikających z odpowiedzi w złożonej ofercie.

Powyższe pismo stanowi uzupełnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia znak: 5/TP/2023 z dnia 21/07/2023r.

Z poważaniem  
**Irena Mickiewicz**  
Dyrektor  
Samodzielnego Publicznego  
Zespołu Opieki Paliatywnej  
im. Jana Pawła II w Suwałkach