

SW-EP.26.16.2021.BK.4

Warszawa, dnia 5 sierpnia 2021 roku

ODPOWIEDZI
na zapytania do SWZ

Dotyczy: postępowania na „**Usługę cateringową polegającą na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków pacjentom oddziałów szpitalnych wg. określonych przez Zamawiającego diet leczniczych**”; numer sprawy EP/16/2021.

Szanowni Państwo,

uprzejmie informujemy, iż w postępowaniu na „**Usługę cateringową polegającą na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków pacjentom oddziałów szpitalnych wg. określonych przez Zamawiającego diet leczniczych**”, numer sprawy EP/16/2021, prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 poz. 1129 z późn. zm.) wpłynęły do Zamawiającego zapytania dotyczące zapisów specyfikacji warunków zamówienia.

Zamawiający, działając na podstawie art. 286 ust. 1 w związku z art. 284 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, odpowiada na zadane pytania.

1. Czy wykonawca dobrze rozumie, że zgodnie z rozdziałem V SWZ Zamawiający zaleca przeprowadzenia wizji lokalnej na terenie Szpitala Wolskiego co jest równoznaczne z obligatoryjnym jej przeprowadzeniem, a Wykonawca ma potwierdzić odbycie wizji lokalnej załączonym do oferty oświadczeniem potwierdzonym przez strony?

Odpowiedź: Nie, wizja jest zaleceniem a nie obowiązkiem, zatem jej brak nie skutkuje odrzuceniem oferty.

2. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych do 10%.

Odpowiedź: Zamawiający nie dokonuje zmiany SWZ, łączna maksymalna wysokość kar umownych wszystkich przewidzianych w umowie pozostaje na poziomie 30%.

3. W umowie zawartej na okres dłuższy niż 12 miesięcy, której przedmiotem są usługi należy uwzględnić art. 439. Wykonawca nie ma wpływu na wahania cen na rynku a organicznie w tak dużym stopniu umowy z odroczonym terminem realizacji obciąża wykonawcę ryzykiem błędnego skalkulowania wysokości zakupu surowcowego. W przypadku postępowania przetargowego na usługi mówimy tutaj o codziennym koszcie ponoszonym przez wykonawcę na rzecz Zamawiającego restrykcyjne zakresy i ograniczenia stosowania art. 439 ust. 2 ustawy Pzp są kolejny elementem współdziałania w realizacji zamówienia i naruszają art. 431 ustawy Pzp. Ponadto zgodnie z art. 433 ust. 3 wykonawca nie może ponosić odpowiedzialności za okoliczności, za które ponosi Zamawiający np. przesunięcie terminu rozpoczęcia usługi. Ustawodawca dał jasny sygnał, że niedopuszczalne jest obarczanie wykonawców wszystkimi ryzykami realizacji danego zamówienia i zostali wyraźnie zobowiązani do przestrzegania zasady proporcjonalności. W ramach prac legislacyjnych wyraźnie wskazano, że wprowadzone ograniczenia nie mają na celu „uniemożliwienia zamawiającym ukształtowania treści umowy w sposób uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców. Wnosimy zatem o włączenie do zapisów umowy stosownych regulacji w tym zakresie poprzez dodanie zapisów: „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”

Odpowiedź: Dokonujemy zmiany treści załącznika nr 5 do SWZ dodając w § 12 ust. 3 pkt 5) o następującej treści:

5) cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, przy czym zmiana umowy w zakresie wynagrodzenia może być dokonana, jeśli wysokość zmiany cen lub kosztów jest wyższa niż 5% wartości zamówienia obowiązującej w momencie składania wniosku o zmianę. W takim przypadku zastosowanie znajdzie wskaźnik zmiany cen materiałów lub kosztów ogłaszany w komunikacie Prezesa GUS, przy czym wniosek o zmianę może zostać złożony raz do roku nie później niż 30 dni od dnia ogłoszenia komunikatu, a wniosek musi być uzasadniony poprzez realne wskazanie wpływu zmiany cen materiałów lub kosztów na wynagrodzenie wykonawcy.

4. Zamawiający poprzez zapis „Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki. Różnice te będą wahały się nie więcej niż $\pm 20\%$ wartości miesięcznej usługi. Zaistnienie różnic nie zwiększa wartości umowy określonej w § 6 ust. 1” ogranicza realizację zamówienia, ze wskazaniem braku realnego poziomu finansowego realizacji zamówienia. Zaznaczamy, iż 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. Zatem wnosimy o wykreślenie §6 ust. 8 umowy sentencji: „Zaistnienie różnic nie zwiększa wartości umowy określonej w

§ 6 ust. 1" i 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. 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 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie zmienia postanowień co do elastycznego reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki.

Jednocześnie Zamawiający zmienia postanowienia swz poprzez wprowadzenie.

5. Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje. Kryteria jakościowe powinny w szczególności być kryteriami odnoszącymi się m.in. do aspektów społecznych, środowiskowych, innowacyjnych (art. 242 ust 2). Zgodnie z art. 241 ust 3 kryteria oceny ofert nie mogą dotyczyć właściwości wykonawcy, a w szczególności jego wiarygodności ekonomicznej, technicznej lub finansowej. Obecnie opisane przez Zamawiającego kryterium oceny ofert (cena 100%) narusza ustawę PZP. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na zgodne z nową ustawą PZP np. zgodnie z art. 105 ust 1 PZP certyfikatów wydanych przez jednostkę oceniającą zgodność.

Zmiana z:

Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

Cena – waga 100%;

Zmiana na:

Cena – waga 60%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -40%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydane od roku 2019 wzwyż 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 - 10 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

Odpowiedź Zamawiający dokonuje zmiany w zakresie kryteriów oceny ofert na poniższe:

Cena – waga 60%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -40%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydane od roku 2019 wzwyż 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 - 10 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

6. Zamawiający żąda przedstawienia przedmiotowych środków dowodowych tj. certyfikatu HACCP na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu. Zgodnie z Komunikatem nr 8/2006 Polskiego Centrum Akredytacji – www.pca.gov.pl, obowiązującą normą do certyfikacji systemu HACCP jest PN-EN ISO 22000:2006. W związku z powyższym od 2007 roku Polskie Centrum Akredytacji PCA nie wydaje akredytacji dla jednostek certyfikujących system HACCP na inną normę niż PN-EN ISO 22000:2006. Wszystkie akredytowane przez PCA certyfikaty HACCP, wydane w oparciu o inne standardy niż ISO 22000, nie są odnawiane przez jednostki certyfikujące. Należy podkreślić, że każda organizacja chcąc zachować akredytowany przez PCA certyfikat HACCP, musi dostosować się do wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności PN-EN ISO 22000:2006. [Źródło: <http://www.pca.gov.pl>].

Norma ISO 22000 zawiera wymagania systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności HACCP (Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), który jest obligatoryjny zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady 853/2004, ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. 2001 nr 63 poz. 634) oraz o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225).

W systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności zintegrowano już zasady systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznego Punktu Kontroli (HACCP) oraz etapy wdrażania systemu opracowane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius). Niemniej jednak system ISO 22000 nie jest tym samym, co system HACCP – ISO 22000 zawiera wyższe wymagania, przez co daje większą pewność uzyskania bezpieczeństwa żywności, niż jedynie Analiza Zagrożeń i Krytycznych

Punktów Kontroli. Między innymi wprowadzone zostały dodatkowe programy panowania nad zagrożeniami, takie jak PRP – Programy Wstępne oraz OPRP – Operacyjne Programy Wstępne. Rozbudowany został także obszar weryfikacji poprzez ocenę wyników indywidualnych weryfikacji i analizę wyników działań weryfikacyjnych po to, aby uzyskiwać dowody, że system funkcjonuje prawidłowo, jest aktualizowany, doskonalony oraz, że wszelkiego rodzaju zagrożenia są pod stałym profesjonalnym nadzorem.

Zatem prosimy o potwierdzenie, że wykonawca powinien załączyć Certyfikat ISO 22000 wydaną przez zewnętrzną jednostkę akredytacyjną uprawnioną do przeprowadzenia certyfikacji celem potwierdzenie przedmiotowych środków dowodowych.

Odpowiedź: Zamawiający nie zmienia wymagań swz. Wymaganych przedmiotowym środkiem dowodowym jest certyfikat HCCP.

7. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie zdolności technicznej lub zawodowej (kwalifikacje personelu):

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca: wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 2 usługi odpowiadające swoim rodzajem i wartościom usługom w zakresie przedmiotu zamówienia tj. świadczenia usługi całodobowego żywienia pacjentów w Szpitalach o liczbie łóżek co najmniej 200 polegającą na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków pacjentom oddziałów szpitalnych, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, sporządzone wg wzoru – załącznik nr 6 do swz?

Odpowiedź: Nie, warunek jest jasny i brzmi: Wykonawca „wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 2 usługi odpowiadające swoim rodzajem i wartościom usługom w zakresie tj. świadczenia usługi całodobowego żywienia pacjentów w Szpitalach o liczbie łóżek co najmniej 200), z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, sporządzone wg wzoru – załącznik nr 6 do swz.”

ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. Organizacyjnych i Eksploatacyjnych


Taida Muchla-Jastrzębska

Sporządził: Małgorzata Marcinkowska

