

PYTANIA I ODPOWIEDZI NA PYTANIA z dnia 27.01.2025 r.

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach”. Oznaczenie sprawy: 01/U-CAT-Kce/US/2025.

Zgodnie z Ustawą o zamówieniach publicznych, w celu sporządzenia rzetelnej oferty prosimy o wyjaśnienie niżej wymienionych kwestii dotyczących SWZ.

1. Prosimy o zmianę terminu płatności w §4 pkt 4 umowy (załącznik nr 3) z 60 dni na 30 dni.

Odpowiedź: Zamawiający jako podmiot leczniczy ma prawo do terminu płatności 60 dni.

2. Prosimy o informację czy Zamawiający zalega z płatnościami wobec obecnego Wykonawcy? Jeżeli tak, prosimy o wskazanie za jaki okres i na jaką kwotę.

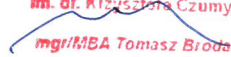
Odpowiedź: Pytanie Wykonawcy nie mieści się w dyspozycji art. 284 ustawy PZP na podstawie, którego Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

3. Prosimy o dodanie zapisu w umowie załącznik nr 3 do SWZ §6 – „W przypadku zalegania przez Zamawiającego z płatnością za wykonaną usługę przez trzy następujące po sobie okresy rozliczeniowe Wykonawca ma prawo wypowiedzenia niniejszej umowy z miesięcznym terminem wypowiedzenia z winy Zamawiającego.”

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

4. Prosimy o potwierdzenie, że za udzielanie porad żywieniowych zgodnie z § 8 rozporządzenia z dnia 26 września 2023r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach „Dobry posiłek w szpitalu” odpowiadał będzie Zamawiający ?

Odpowiedź: będzie odpowiadał Wykonawca.

DYREKTOR
Centrum Psychiatrii w Katowicach
im. dr. Krzysztofa Czumy

mgr/MBA Tomasz Broda

Dotyczy: „Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach”
Oznaczenie sprawy : 01/U-CAT-Kce/US/2025

PYTANIA I ODPOWIEDZI NA PYTANIA z dnia 27.01.2025 r.

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

Odpowiedź : Zamawiający nie ma takiego obowiązku. Natomiast kwota jaką zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia podana zostanie w ustawowym terminie.

2. 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, urlop 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 : Pytający nie zapoznał się dokładnie z zapisami SWZ i załącznikami – patrz stosowny zapis w projekcie umowy załącznik nr 3 do SWZ.

3. Prosimy o wykreślenie zapisu z roz. XXIII, ust. 9 SIWZ oraz §9 pkt. 2 ppkt. 2 wzoru umowy dotyczącego okresu rękojmi, gdyż przedmiot niniejszego zamówienia nie podlega rękojmi za wady. Rękojmia za wady może mieć zastosowanie w przypadku umów polegających na sprzedaży lub wytworzenia dzieła (zgodnie z Kc), co zgodnie z nomenklaturą Pzp pasuje odpowiednio do zamówień na dostawy i na roboty budowlane (art. 7 pkt 4 i 7 pkt 21 Pzp). Przedmiotem niniejszego zamówienia są zaś usługi, w dodatku takie, które nie pozostawiają po sobie trwałego śladu w majątku zamawiającego. Czystość jest bowiem efektem bardzo nietrwałym i ulotnym, wymagającym codziennego odtworzenia (niekiedy kilka razy dziennie). Zastrzeżenie w takim wypadku, że zabezpieczenie należytego wykonania umowy częściowo zostanie zwrócone po okresie rękojmi za wady jest zatem nieporozumieniem, gdyż zakłada, że wykonanie usług pozostawi po sobie w majątku zamawiającego jakiś trwały efekt, którego wady ujawnią się nie natychmiast, lecz w określonym czasie, będącym okresem rękojmi.

Odpowiedź : zgoda, obowiązuje jednak obowiązek wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy zapisany w SWZ (2%).

4. Zamawiający jest jednostką sektora finansów publicznych – zgodnie z art. 9 pkt 3 w zw. z art. 11 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2021 poz. 305). Wobec powyższego Zamawiający był zobowiązany – stosownie do art. 246 ust. 1 Pzp. w zw. z art. 4 ust. 1 Pzp. – do zastosowania ceny jako kryterium nieprzekraczającego wagę 60%.

Zamawiający nie określił w opisie przedmiotu zamówienia znajdującym się w SWZ wymagań jakościowych odnoszących się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia. Wobec powyższego nie był uprawniony – w świetle art. 246 ust. 2 Pzp. – do zaniechania określenia pozacenowego kryterium oceny ofert.

Ponadto 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. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie kryterium oceny ofert zgodne z nową ustawą PZP np. kryterium zgodnie z art. 105 ust 1 PZP certyfikatów wydanych przez jednostkę oceniającą zgodność.

Zmiana z :

Cena 100%

Na:

Cena 60%

**Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) – 20% Posiadanie
certyfikatu ISO 9001 – 20%**

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

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

- 2) Kryterium posiadanie certyfikatu ISO 22000– 20 %. Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

- a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności EN ISO 22000:2005 w zakresie żywienia szpitalnego wydany przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt
- b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

- 3) Kryterium posiadanie certyfikatu ISO 9001– 20 %. Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

- a) Certyfikat Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 w zakresie żywienia szpitalnego wydany przez jednostkę akredytowaną – 20 pkt
- b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

Odpowiedź : Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów SWZ w powyższym zakresie.

5. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, które opisane są w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024 r.?

Odpowiedź : Tak i ma być zgodnie z odpowiednimi zapisami w SWZ.

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

Odpowiedź : Nie

7. Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznik nr 4 do SWZ pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmienionej konsystencji – płynnej wzmocniona, przeznaczonej do żywienia przez sondę lub zgłębnik. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie Zarządzenie Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r. w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź : diety obowiązujące w szpitalu zostały określone w SWZ. Nie ma pacjentów żywionych pozajelitowo itp., proszę dokładnie zapoznać się z zapisami SWZ w tym zakresie.

8. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej.

Odpowiedź : zgodnie z zamówieniem Zamawiającego – patrz na odpowiednie zapisy w SWZ i odpowiednich załącznikach.

9. Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

Odpowiedź : planowanie jadłospisów określono w SWZ jasno i czytelnie.

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

zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź : Zamawiający nie wyraża zgody.

11. Wykonawca wnosi o akceptację przekroczonych ilości sodu względem zaleceń ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwie jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

Odpowiedź: Zamawiający zaleca dobierać produkty o niskiej zawartości sodu.

12. Czy po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający przewiduje utrzymanie dodatkowego posiłku dla wszystkich diet, aby zgodnie z zaleceniami przerwa pomiędzy posiłkami nie wynosiła więcej niż 12h?

Odpowiedź: Nie

13. Czy Zamawiający przewiduje w diecie cukrzycowej planowanie zup mlecznych jako elementu śniadania? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, Wykonawca zwraca się z uprzejmą prośbą o rozważenie wyeliminowania tego rodzaju potraw z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź: Proszę o zapoznanie się z zapisami w SWZ i stosownymi uwagami do jadłospisów.

14. Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia podwieczorków (np. jabłko lub inny owoc, pączek, sok itp.) w ramach wszystkich rodzajów diet?

Odpowiedź: po co to pytanie, skoro jest odpowiedni zapis w SWZ ?

15. Czy Zamawiający przewiduje konieczność uwzględnienia w ramach planowania posiłków (śniadanie/kolacja) pieczywa w postaci bułek oraz rogalików? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, uprzejmie prosimy o określenie częstotliwości, z jaką wymienione produkty powinny być planowane.

Odpowiedź: patrz jak wyżej (reszta w gestii dietetyka i proponowanego przez niego jadłospisu)

16. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety łatwo strawnej jajka gotowanego na twardo? Zgodnie z literaturą jajko na twardo nie należy do produktów przeciwwskazanych w tej diecie.

Odpowiedź: Proszę o zapoznanie się z zapisami w SWZ i stosownymi uwagami do jadłospisów.

17. Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 3 do SWZ paragraf 1 pkt. 2.9 zapisu odnoszącego się do konieczności przedstawienia na jadłospisie informacji o dobowej sumie wapnia, gdyż Rozporządzenie w sprawie programu „Dobry posiłek w szpitalu” nie nakłada takiego obowiązku. Ponadto 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 tego składnika, a jedynie wartość energetyczną, 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 wykazanie jego rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odpowiedź: sprawa w gestii dietetyka i proponowanego przez niego jadłospisu

18. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie do śniadań i kolacji wymiennie warzyw lub owoców?

Odpowiedź: Tak

19. Czy podane gramatury produktów i potraw przez Zamawiającego w Załączniku nr 4 do SWZ mają charakter przykładowy? Przy zastosowaniu podanych gramatur spełnienie założeń dotyczących wymaganej normy kalorii i składników pokarmowych nie będzie możliwe, z powodu znaczącego przekroczenia założeń.

Odpowiedź: Tak, ma charakter przykładowy jednakże musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego w SWZ.

20. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że jadłospisy zamieszczone w Załączniku nr 4 do SWZ mają jedynie charakter przykładowy co do doboru produktów i potraw dla poszczególnych diet. Nie wszystkie produkty i potrawy zamieszczone w jadłospisach spełniają zalecenia literaturowe w tym zakresie np. dla diety lekkostrawnej, wątrobowej, żółdkowej zaplanowano pasztet drobiowy, parówki, kaszę gryczaną, zupę ogórkową, które do łatwo strawnych nie należą.

Odpowiedź: Patrz jak wyżej.

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

Odpowiedź: Nie.

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

Odpowiedź: Nie ponieważ zachodzi obawa, że zakłóci to cykl funkcjonowania szpitala (Wykonawca będzie potrzebował dodatkowego czasu na dostarczenie posiłków bez stwierdzonych uchybień).

23. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do wzoru 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: Nie.

24. 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: Nie.

25. Wnosimy o zwiększenie wysokości minimalnej zobowiązania do zrealizowania przedmiotu zamówienia z 70 % wartości brutto na 80 % wartości brutto. Nasza prośba wynika ze wzrastających kosztów realizacji zamówienia. Ma to również związek z zapewnieniem wysokiej jakości realizacji zamówienia. Zwiększenie minimalnej wartości zamówienia umożliwi lepsze dostosowanie oferty do wymagań Zamawiającego, co przełoży się na wyższą jakość dostarczanych usług lub produktów.

Odpowiedź: Nie.

26. Prosimy o podanie średniej ilości pacjentów.

Odpowiedź: Podano w opisie przedmiotu zamówienia, patrz odpowiedni zapis w SWZ.

27. Prosimy o podanie aktualnej ceny osobodnia Wykonawcy obecnie świadczącego usługę.

Odpowiedź: cena jednostkowa za całodzienny posiłek dla jednej osoby (osobodzień) wynosi: 25,05 złotych brutto. Cena za 1 porcję zupy wynosi: 4,32 złotych brutto. Cena za 1 porcję śniadania i porcję zupy z chlebem wynosi: 7,56 złotych brutto.

Są to ceny aktualne zgodne z obowiązującym aneksem do umowy z Wykonawcą.

Dr hab. n. med.
Centrum Psychiatrii w Katowicach
Im. dr. Krzysztofa Szumy
mgr.  Tomasz Broda