

Data zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego: 03.03.2020r.

Wysokie Mazowieckie dn. 03.03.2020 r.

Do wszystkich Wykonawców ubiegających się o udzielenie Zamówienia Publicznego

Dotyczy: Postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usług w zakresie żywienia szpitalnego w systemie cateringowym. Nr sprawy 5/2020

Pytanie 1

Prosimy o potwierdzenie, iż jadłospisy dla diety ogólnej i łatwostrawnej, które Wykonawca ma załączyć do oferty mają składać się z 3 posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja).

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 2

Dotyczy rozdz. III SIWZ pkt 13.1

Zamawiający pisze: „Zamawiający wymaga uwzględnienia potraw/napojów mlecznych: na śniadanie – kawę z mlekiem lub kakao oraz zupę mleczną”.

Odpowiedź: Tak.

Prosimy o informacje czy w diecie cukrzycowej Wykonawca także ma planować na śniadanie potrawy i napoje mleczne tj. zupę mleczną oraz napój mleczny: kawę z mlekiem lub kakao?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga zupy mlecznej oraz herbaty.

Pytanie 3

Dotyczy rozdz. III SIWZ pkt 14 ppkt 1)

Zamawiający pisze: „Dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w szpitalu przyjęto średnio 2300 kcal – dla mężczyzn i kobiet w wieku 26-60 lat.

Prosimy o podanie przedziału lub % odchylenia od w/w wartości tj. np. 2000-2300 kcal lub 2300 kcal +/- 5%.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga 2300 kcal +/- 5%.

Pytanie 4

Dotyczy rozdz. III SIWZ pkt 14 ppkt 1) a) i b)

Zamawiający pisze:

„przy 3 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 50% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal”

oraz

„ przy 5 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na drugie śniadanie przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 45%

dziennego zapotrzebowania w kcal; na podwieczorek przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal”,
Pragniemy poinformować, iż nie ma możliwości zaplanowania jadłospisu, w taki sposób, aby w każdym dniu w diecie np. 3-posiłkowej na śniadanie przypadało dokładnie 25% % dziennego zapotrzebowania w kcal, na obiad dokładnie 50%, a na kolację dokładnie 25%.

W związku z powyższym prosimy o podanie przedziału wartości np. dla diety 3-posiłkowej: na śniadanie przypada 25-30% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 45-50% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20-25% dziennego zapotrzebowania w kcal, dla diety 5 posiłkowej: na śniadanie przypada 20-25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na drugie śniadanie przypada 3-5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 45-50% dziennego zapotrzebowania w kcal; na podwieczorek przypada 3-5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 15-20% dziennego zapotrzebowania w kcal.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga :

Śniadanie – 20-25%

II śniadanie – 5%

Obiad – 45-50%

Podwieczorek 5%

Kolacja 15-20%

Pytanie 5

Dotyczy rozdz. III SIWZ pkt14 ppkt 2)

Zamawiający pisze: „Zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi (na osobę/dobę): białko ogółem 80 g przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka, tłuszcze ogółem 73,5 g, węglowodany 319 g(...) oraz witaminy: wit. A 1500 µg, (...) wit. C 80 mg”.

Prosimy o podanie przedziału lub % odchylenia od w/w wartości.

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ.

Pytanie 6

Dotyczy rozdz. III SIWZ pkt 29.8

Zamawiający pisze: „ (...) Do każdego posiłku należy załączyć dodatek warzyw i owoców, o ile rodzaj diety dopuszcza”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający miał na myśli załączenie do posiłku co najmniej jednego z wyżej wymienionych bez konieczności załączania jako dodatek obydwu w jednym posiłku.

Odpowiedź: Zamawiający oczekuje jednego warzywa lub owocu.

Pytanie 7

Dotyczy rozdz. VII SIWZ pkt. 9.1

Zgodnie z zapisem SIWZ rozdz. VII pkt. 9.1 należy dołączyć Certyfikat HACCP. W związku z powyższym, czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający uzna za poprawne posiadanie certyfikatu ISO 22000:2005 na potwierdzenie „posiadania certyfikatu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie systemu HACCP”. Pragniemy zauważyć, że od 2004 r. nie jest prowadzona certyfikacja systemu HACCP przez akredytowane jednostki, a

jedynie ISO 22000:2005, gdyż zarówno system HACCP jak i GHP/GMP jest w nim zawarte. Prosimy o potwierdzenie respektowania certyfikatu ISO 22000:2005.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 8

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w § 16 załącznika nr 4 Istotne postanowienia umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę 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: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.

Pytanie 9

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).

Uzasadnienie:

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.

Pytanie 10

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

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.

Pytanie 11

Prosimy Zamawiającego o obniżenie kary umownej za podanie posiłku niezachowaniem temperatury posiłku określonej w umowie, przewidzianej w projekcie umowy (załącznik nr 4 do SIWZ). Zamawiający wykorzystuje pozycję dominującą organizatora przetargu i uprzywilejowaną pozycję Zamawiającego wobec Wykonawcy, polegającą na nałożeniu w SIWZ rażąco wygórowanych kar umownych na Wykonawcę.

Podnieść należy, że Zamawiający nie przewidział miesięcznego limitu nakładanych kar umownych. Brak limitu nakładanych w danym miesiącu kar umownych może prowadzić do pozbawienia wykonawcy w całości wynagrodzenia miesięcznego.

Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje zachwianie relacji pomiędzy wysokością zastrzeżonej kary umownej do wysokości wynagrodzenia za wykonanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007 r., V CSK 139/07 oraz uchwałę składu 7 sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03). Kara umowna jest, bowiem surogatem odszkodowania, zastrzeżonym w określonej wysokości i nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010 r., V ACa 267/10). Kary umowne zastrzeżone przez Zamawiającego pozwolą mu nie tylko na pokrycie ewentualnej szkody, ale przede wszystkim na sfinansowanie znacznej części zamówienia przez Wykonawcę, a tym samym na wzbogacenie Zamawiającego. Pozbawienie Wykonawcy znacznej części miesięcznego wynagrodzenia z powodu jednorazowych uchybień, doprowadzi do zachwiania zasady ekwiwalentności świadczeń w umowie o charakterze wzajemnym. Fakt, że kara umowna pełni funkcję dyscyplinującą, nie może prowadzić do nadmiernego wzbogacenia Zamawiającego. Kara umowna pełni w pierwszej kolejności funkcję odszkodowawczą (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 4 grudnia 2014 r., I ACa 793/14 oraz wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 23 września 2014 r., I ACa 343/14). Przewidziane przez Zamawiającego kary umowne są nie do zaakceptowania, ponieważ prowadzą do rażącego pokrzywdzenia jednej ze stron, w sposób nieadekwatny do celu ochrony, którą zamierzała uzyskać strona przez jej wprowadzenie (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Gdańsku z dnia 14 maja 2013 roku, I ACa 173/13).

Dodatkowo zapłata kary umownej nie pozbawia Zamawiającego prawa dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej.

Wykonawca wnosi zatem o modyfikację zapisu § 14 ust. 2 pkt. d) na:

„0,1% wartości miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, za każde zdarzenie w przypadku podania posiłku z niedochowaniem temperatury posiłku określonej w umowie”.

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.

Z poważaniem

Mariola Kucharewicz