



INFORMACJA NR 3 DLA WYKONAWCÓW

Dyrektor Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Kamińskiego 73a, działając na podstawie art. 135 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021r. poz. 1129 ze zm) jako kierownik Zamawiającego przekazuje treść zapytań oraz wyjaśnienia do postępowania pn.: „**USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU**”

Pytanie nr 1

1. Zamawiający przy wyborze Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, powinien kierować się zasadą wyłonienia 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 powinien przyjąć strategię wyboru najkorzystniejszej ofert według minimalizacji kosztów, najlepszego bilansu kosztów do jakości oraz najwyższej jakości. W prowadzonym postępowaniu, Zamawiający jako kryterium oceny ofert określił całkowitą cenę brutto (za okres 36 miesięcy) pomniejszoną o 36. - miesięczną wartość kwoty obniżenia wpłaty na PFRON – z wagą 60% oraz wartością zaoferowanego czynszu najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni bufetu – z wagą 20%, a także wartością zaoferowanego czynszu najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni kuchni – z wagą 20%. W związku, że wybór oferty następuje wyłącznie w oparciu o kryterium ceny, strategia ta wymusza, aby wszystkie pozostałe wymagania zostały precyzyjnie określone w postaci warunków, ponieważ przedmiotem oceny jest **cena ryczałtowa** należna wykonawcy w związku z realizacją zamówienia. Wykonawca będzie określał cenę na podstawie kosztów, które będą wyliczane zgodnie z załączonym Opiskiem przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 9 o SWZ). Opis ten zawiera informację na temat stosowanych diet w szpitalu.

Zamawiającemu musi zależeć na realizacji usługi żywienia pacjentów, nie tylko w oparciu o najniższą cenę, ale także przy zachowaniu właściwej jakości.

W takim wypadku warunki przedmiotowe powinny być postawione na wysokim poziomie (o ile nie naruszają zasady uczciwej konkurencji), adekwatnie do potrzeb zamawiającego.

Celem dokonania oceny, czy Wykonawca jest w stanie zapewnić właściwą jakość usługi w stosunku do proponowanej ceny, na podstawie art. 107 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Pzp, prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy (rozdział XVI) przykładowego jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej (3-posiłkowej) dla Szpitala Kamińskiego z podaniem składu posiłków, gramatury oferowanych potraw oraz kaloryczności z całego dnia.

Przedmiotowe środki dowodowe są środkami służącymi Zamawiającemu do zweryfikowania poprawności merytorycznej złożonej oferty. Oznacza to, że zamawiający musi mieć możliwość zapoznania się z nimi już na etapie badania oferty. Stosownie do treści art. 7 pkt 20 nowej ustawy Pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych usług z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ bez zmian.



Pytanie nr 2

2. Zamawiający w zał. nr 9 do SWZ rodz. IV pkt 11) wskazuje założenia diety podstawowej dotyczące składników odżywczych (białka, tłuszcze, węglowodany) Prosimy o modyfikacje w/w pkt na podstawie IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, zaleca się by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35%.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ bez zmian. Zamawiający informuje, że szczegółowy opis diet jak i ich % podział/skład zawiera Załącznik nr 9 – OPZ.

Pytanie nr 3

3. Zamawiający w zał. nr 9 do SWZ rodz. IV pkt 2) ppkt a) wymaga podawania na obiad naprzemiennie zup kwaśnych, obojętnych. Prosimy o doprecyzowanie co Zamawiający ma na myśli przez zupy kwaśne, a co przez zupy obojętne oraz podanie przykładów tych zup.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że:

Zupa kwaśna jest to zupa o smaku kwaśnym. Przykład: zupa pomidorowa, zupa ogórkowa, żurek, kapuśniak.

Zupa obojętna jest to zupa która nie jest o smaku kwaśnym. Przykład: zupa jarzynowa, krupnik, szpinakowa, fasolowa, rosół.



Pytanie nr 4

4. W §9 ust. 1 i 5 projekcie Umowy Usługi – Załącznik nr 2 do SWZ zawiera wysokość wynagrodzenia za przedmiot zamówienia w okresie 36 miesięcy.

Jednocześnie zapis projektu umowy §9 ust. 5 brzmi następująco:

„Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową w ilości wynikającej z zapotrzebowań żywnościowych przekazanych Wykonawcy przez Zamawiającego. W przypadku kiedy liczba posiłków będzie mniejsza niż szacowana, a co za tym idzie, wynagrodzenie należne Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia przez okres jej obowiązywania będzie niższe niż kwota określona w ust. 1 niniejszego paragrafu, Wykonawca nie ma prawa do żądania wypłaty wynagrodzenia uzupełniającego czy jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych.”

Zamawiający tym samym naruszył treść art. 433 pkt 4 pzp poprzez ograniczenia zakresu zamówienia bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Efektem postępowania prowadzonego ma być zawarcie umowy z wykonawcą. Umowa ta jest umową wzajemną, jej postanowienia nie mogą być korzystne tylko dla jednej strony lub przyznawać tylko jednej stronie przywilejów. Istnienie kwestionowanego zapisu w umowie powoduje to, że tylko Zamawiający jest stroną uprzywilejowaną, gdyż może jednostronnie (bez jakiegokolwiek ochrony interesu Wykonawcy) zmieniać ilość i wartość świadczeń wykonawcy. Przy obecnym brzemieniu zapisów umowy, wykonawca nie jest w stanie racjonalnie oszacować ryzyka związanego z potencjalnym zmniejszeniem wielkości zamówienia i nie ma szans uwzględnić tego ryzyka w oferowanej cenie.

Brak wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron, wpływa na decyzję wykonawców o udziale w postępowaniu. Krąg wykonawców zainteresowanych małym - niewielkim wolumenem/zamówieniem, jest inny, niż dużym.

Prosimy o zmianę postanowień projektów umów i wskazanie przez Zamawiającego realnej, minimalnej wartości zamówienia, np. gwarantując 80% wartości zamówienia, poprzez dopisanie do §9 do ust. 5, treści: „... Zmiany zakresu usług i wynagrodzenia wskazanego w § 9 ust. 1 nie mogą w czasie trwania umowy, wynosić więcej niż 20 % wartości zamówienia” .

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ bez zmian.

Powyższe zmiany są integralną częścią specyfikacji warunków zamówienia i dotyczą wszystkich Wykonawców, biorących udział w w/w postępowaniu Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę z uwzględnieniem powyższego.

Z-ca Kierownika Działu
Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
ul. H. M. Kamińskiego 73a, 51-124 Wrocław
Infolinia 45 95 95 454

mgr inż. **Jacek Banaszak**
tel. 71 32 70 101; e-mail: sekretariat@wssk.wroc.pl

NIP 8951645574; REGON 000977893
www.wssk.wroc.pl

Ramona Komora

Z UPOWAŻNIENIA DYREKTORA
Z-ca Dyrektora
ds. Finansów i Administracji

mgr Mariola Dwornikowska-Dąbrowska

