



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI
ZDROWOTNEJ W RADZIEJOWIE**

ul. Szpitalna 3, 88-200 Radziejów
REGON 910333036 NIP 889-12-69-126
tel. 54/285-62-00; fax 54/285-37-01
e-mail: sekretariat@szpitalradziejow.pl
<https://www.szpitalradziejow.pl>

Radziejów, dnia 06 marca 2024 r.

Do Wykonawców ubiegających się
o udzielenie zamówienia
publicznego

Wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ)

Dotyczy udzielenia zamówienia publicznego realizowanego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zm.) w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia równej lub przekraczającej progi unijne o jakich stanowi art. 359 ust.1 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych Dz. U. 2023 r. poz. 1605) powyżej 750 000 euro na „Usługi społeczne w zakresie przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Radziejowie” numer postępowania: US – 01/2024

Uprzejmie informujemy, że w dniach 28 lutego oraz 04 marca 2024 r. do Zamawiającego wpłynęły pytania dotyczące treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.
W związku z powyższym, zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający udziela wyjaśnień:

Pytanie 1:

Czy Zamawiający przewiduje po zakończeniu programu pilotażowego "Dobry Posiłek" utrzymanie standardu żywienia według zasad z programu?

Odp. W związku z pilotażowym programem „Dobry Posilek”, w przetargu zamawiający traktuje go jako program okresowy, w związku z czym po jego zakończeniu zamawiający nie przewiduje jego kontynuacji.

Pytanie 2

Prosimy o podanie informacji kiedy przeprowadzono remont instalacji parowej lub kiedy Zamawiający przewiduje ewentualny remont.

Odp. Zamawiający nie przewiduje remontu instalacji parowej.

Pytanie 3

Czy Zamawiający przewiduje remont instalacji wodno-kanalizacyjnej ?

Odp. Zamawiający nie przewiduje remontu instalacji wodno-kanalizacyjnej.

Pytanie 4

Czy system wentylacji zainstalowany w pomieszczeniu kuchni gorącej jest wystarczający na ilość urządzeń zainstalowanych w kuchni? Czy Zamawiający przewiduje ewentualny remont wentylacji ?

Odp. Zamawiający nie przewiduje remontu instalacji wentylacji.

Pytanie 5

Czy w budynku kuchni została wykonana termoizolacja dachu ?, jeżeli nie to czy Zamawiający przewiduje takie prace?

Odp. Zamawiający nie przewiduje realizacji wskazanych prac.

Pytanie 6

Czy Zamawiający przewidują w niedalekiej przyszłości remont generalny pomieszczeń kuchennych ?

Odp. Zamawiający nie przewiduje generalnego remontu pomieszczeń kuchennych.

Pytanie 7

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane 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. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odp. Zamawiający wymaga aby diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ oraz zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie 8

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

Odp. Zamawiający dopuszcza planowanie jadłospisów 14-dniowych. Zamawiający prosi o jednoznaczne określenie obiadu półmięsnego.

Pytanie 9

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale.

Pytanie 10

Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odp. Zamawiający dopuszcza +/- 10% odchyień od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej.

Pytanie 11

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów mrożonych typu pierogi itp. w celu urozmaicenia żywienia?

Odp. Zamawiający dopuszcza produkty mrożone, jeśli Wykonawca zapewni należyłą staranność w przechowywaniu i przygotowaniu powyższej żywności oraz zaznaczy w przygotowywanym jadłospisie obecność tego typu żywności.

Pytanie 12

Czy Zamawiający potwierdza, że gramatura w potraw przedstawiona w tabeli w Zał. nr 2 pkt. 7.3) do SWZ jest gramaturą przykładową?

Odp. Zamawiający potwierdza, że gramatura w potraw przedstawiona w tabeli w Zał. nr 2 pkt. 7.3) do SWZ jest gramaturą przykładową.

Pytanie 13

Wnosimy o wykreślenie zapisu w Zał. nr 2., pkt. 7.3) b) do SWZ o dziennej normie warzyw i owoców 450g w trakcie obejmowania pilotażowego programu „Dobry Posiłek”. Rozporządzenie określa, że całodzienna podaż warzyw i owoców powinna stanowić minimum 400g warzyw lub owoców.

Odp. Zamawiający nie wykreśli zapisu (w Zał. nr 2, pkt. 7.3) b) do SWZ dziennej normy warzyw i owoców 450g na dobę, gramatura 400 g jest podażą minimalną. Obecnie podawana jest gramatura średnio 450g/dobę i przy tej wartości Zamawiający chce pozostać w trakcie obejmowania pilotażowego programu „Dobry Posiłek”.

Pytanie 14

W Załączniku nr 2, pkt. 7.3) c) do SWZ Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku Normy Wyżywienia dla Zakładów Służby Zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Wnosimy o modyfikacje punktu aby obowiązkiem Wykonawcy było sporządzenie posiłków zgodnie z obecnie funkcjonującymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, 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. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZPPZH 2020r.

Odp. Zamawiający wymaga sporządzenia posiłków zgodnie z obecnie funkcjonującymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, oraz zapisami SWZ.

Pytanie 15

Czy Zamawiający potwierdza, że jadłospisy załączone do SWZ w Załącznikach nr 2A oraz 3A są jadłospisami przykładowymi?

Odp. Zamawiający potwierdza, że do SWZ w Załącznikach nr 2A oraz 3A załączył jadłospisy przykładowe.

Pytanie 16

Czy Zamawiający wymaga codziennego planowania zup mlecznych do śniadania?

Odp. Zamawiający wymaga całodziennego planowania zup mlecznych do śniadań.

Pytanie 17

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej? Zupy z dodatkiem mleka posiada wysoki Indeks Glikemiczny i ze względu na najnowsze rekomendacje PTD oraz IŻŻ nie zaleca się ich podaży w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odp. Zgodnie z SWZ.

Pytanie 18

Prosimy o modyfikacje Załącznika nr 3 do SWZ pkt.1 i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal. Kaloryczność 2600 kcal jest zbyt wysoką w stosunku do zakresów rekomendowanych przez organizacje związane z żywieniem. Wnosimy o modyfikację załączonych norm.

Odp. Zgodnie z SWZ.

Pytanie 19

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały następujące ilości: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odp. Zgodnie z SWZ.

Pytanie 20

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ ?

Odp. Zamawiający nie zaakceptuje otrzymanego jadłospisu jeśli nie będzie on zgodny z zaleceniami IZZ i zapisami SWZ.

Pytanie 21

Wykonawca prosi o modyfikacje Załącznika nr 3 do SWZ w którym Zamawiający określa normy dla chorych stanowiące podstawę do rozliczenia składników pokarmowych również dla żelaza, wapnia, witamin A, B1, B2, C.

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 tych składników, a jedynie wartość energetyczna, 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 ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odp. Zamawiający zaleca, ale nie wymaga od Wykonawcy podania norm dla chorych stanowiących podstawę do rozliczenia składników pokarmowych również dla żelaza, wapnia, witamin A, B1, B2, C.

Pytanie 22

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

Odp. Zamawiający nie dopuszcza planowania margaryny miękkiej kubkowej.

Pytanie 23

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji w zamian za zupę mleczną? Zamiana ta pozwoli na spełnienie wymagań GIS-u względem jadłospisu o zapewnieniu podaży dwóch produktów mlecznych i przetworów mlecznych w dwóch różnych posiłkach w ciągu dnia.

Odp. Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem tylko jako dodatkową opcję napoju dla pacjenta.

Pytanie 24

Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności i Żywienia? Wykonawca w Zał. nr 2A do SWZ zawarł informację, że w diecie cukrzycowej powinny znaleźć się produkty typu krakersy, ciasto drożdżowe, bułki maślane itp., które są produktami niezalecanymi w diecie z

ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Wnosimy o wykreślenie tego typu produktów z propozycji w przykładowych jadłospisach załączonych do SWZ

Odp. Zamawiający zobowiązują się do wykreślenia zbędnych dodatków. Aktualny załącznik nr 2A w załączeniu.

Pytanie 25

Zamawiający w SWZ w Rozdziale XIV. Podmiotowe środki w pkt. 8.2.1 określił, że wymaga „aktualnej decyzji administracyjnej, wydanej przez właściwy miejscowo organ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zatwierdzająca zakład, w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia zgodnie z art. 61, 62, 63 oraz 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) oraz art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004 r. L 139 ze zm.) Jeżeli dokument wystawiony był wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert – należy przedstawić zaświadczenie wydane przez właściwy miejscowo organ Państwowego Powiatowego lub Inspektora Sanitarnego, że zakład o którym mowa w ww. decyzji administracyjnej nadal prowadzi działalność objętą niniejszą decyzją - zaświadczenie winny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem;”. Natomiast w pkt. 8.2.2. wymaga „przedłożenia przez Wykonawcę; aktualnego wpisu do Rejestru Zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem”.

Wskazać należy, iż zgodnie z treścią ustawy i art. 61,62 i 63 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia zaświadczenia o wpisie jak i decyzja o zatwierdzeniu zakładu jest wydawana jest przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej po przeprowadzonej kontroli w zakładzie, tylko raz i na czas nieokreślony. Nie istnieją wpisy i decyzje wystawiane co 6 m-cy i organy PPIS nie wystawia zaświadczenia potwierdzające, że nadal jest prowadzona działalność. Tylko i wyłącznie, na etapie rozpoczęcia produkcji i w przypadku gdy organ kontrolny stwierdza nieprawidłowości wydaje warunkowe zatwierdzenie zakładu. Zatwierdzenie to nie może trwać dłużej niż 6 miesięcy, i po tym czasie należy wystąpić o nowy wpis i decyzję.

Czy związku z powyższym Wykonawca dobrze rozumie, że wpis jak i decyzja mają być wystawione wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem jeśli dotyczą zatwierdzenia warunkowego?

Odp. Zamawiający informuje, że:

zapis zawarty w SWZ:

Podmiotowe środki w pkt. 8.2.1 Otrzymuje brzmienie:

„aktualnej decyzji administracyjnej, wydanej przez właściwy miejscowo organ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zatwierdzająca zakład, w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia zgodnie z art. 61, 62, 63 oraz 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) oraz art. 6 rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004 r. L 139 ze zm.)”.

zapis zawarty w SWZ:

Podmiotowe środki w pkt. 8.2.2 Otrzymuje brzmienie:

„przedłożenia przez Wykonawcę; aktualnego wpisu do Rejestru Zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Pytanie 26.

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w §10 projektowych zapisach umowy Załącznik nr 5 do SWZ. 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 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..

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na możliwość zmiany treści istotnych postanowień umowy w tym zakresie.

Pytanie 27

Prosimy o podanie liczby żywionych pacjentów w okresie roku 2023 r/2024. z rozbiem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.

Odp. Poniżej w tabeli.

Posiłek:	03.20	04.202	05.202	06.202	07.202	08.202	09.202	10.202	11.202	12.202	01.202
	23	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
Śniadanie	7270	6656	6746	6482	6776	6674	6302	6558	6159	6343	6465
Obiad	7404	6772	6861	6592	6894	6803	6422	6663	6302	6412	6592
Kolacja	7418	6724	6830	6555	6852	6815	6380	6665	6284	6381	6558

Pytanie 28

Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty.

Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odp. Zamawiający potwierdza, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców, dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty.

Pytanie 29

Zamawiający narusza przepisy ustawy poprzez niezastosowanie się do treści art. 433 ust. 4 i nie określenie w umowie minimalną wartość świadczenia stron. Wskazać należy, iż zgodnie z zacytowanym przepisem jest to obowiązek Zamawiającego i niezastosowanie zapisu w umowie stanowi naruszenie ustawy Pzp. Wnosimy o wprowadzenie zapisu do §1 ust. 9 o treści 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 niewliczenie tego ryzyka w cenę za osobodzień.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie do umowy zapisu: 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.

Pytanie 30

W projektowych zapisach umowy Załącznik nr 5 do SWZ w §2 wynagrodzenie, Zamawiający określił, że posiłki będą rozliczane zgodnie z schematem śniadanie 25%, obiad 40% i kolacja 25%. Prosimy o potwierdzenie, że w formularzu ofertowym Wykonawca ma wpisać cenę poszczególnych posiłków z uwzględnieniem takiego podziału.

Odp. Zgodnie z SWZ.

Pytanie 31

Zamawiający wskazał w Rozdziale "OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, jako kryterium oceny ofert cenę brutto - waga 100.

W myśl art 240 ust. 2 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 pzp). Z treści art. 241 ust. 1 pzp wynika, że kryteria oceny ofert muszą być związane z przedmiotem zamówienia. Związek kryteriów oceny ofert z przedmiotem zamówienia istnieje wówczas, gdy kryteria te dotyczą robót budowlanych, dostaw lub usług, będących przedmiotem zamówienia w dowolnych aspektach oraz w odniesieniu do dowolnych etapów ich cyklu życia, w tym do elementów składających się na proces produkcji, dostarczania lub wprowadzania na rynek, nawet jeżeli elementy te nie są istotną cechą przedmiotu zamówienia. Natomiast zgodnie z art. 241 ust. 3 pzp kryteria oceny ofert nie mogą dotyczyć właściwości wykonawcy, w szczególności jego wiarygodności ekonomicznej, technicznej lub finansowej.

Jak wskazuje się w doktrynie od reguły (dotyczącej właściwości wykonawcy) ustawa nie przewiduje wyjątku także w przypadku zamówień na usługi społeczne, a także dla zamówień o wartości niższej niż progi unijne. Cechy wykonawcy oceniane są w toku badania warunków udziału w postępowaniu i mają charakter niestopniowalny (przekroczenie wymaganego progu

wystarcza do udziału w postępowaniu) lub kryteriach selekcji – stopniowalnej ocenie podmiotowej wykonawców stosowanej w trybach dwustopniowych. Wyliczenie, jakie przykładowe właściwości wykonawcy nie mogą stanowić kryterium, ma charakter wyłącznie edukacyjny, gdyż żadne właściwości wykonawcy kryterium być nie mogą. (tak w: Dzierżanowski Włodzimierz i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX) W ocenie Odwołującego wskazane przez Zamawiającego kryterium terminu płatności nie jest związane z przedmiotem zamówienia, gdyż nie dotyczy bezpośrednio usług świadczonych przez potencjalnego Wykonawcy, a tym bardziej odnosi się do właściwości wykonawcy - wiarygodności finansowej. Tym samym Zamawiający nie był uprawniony – stosownie do art. 241 ust. 1 i ust. 3 Pzp. – do określenia kryterium oceny ofert w postaci terminu płatności. W ocenie Odwołującego jakością usługi nie jest termin płatności. Uchylone Prawo zamówień publicznych z 2004 r. nie posługiwało się pojęciem kryteriów jakościowych i mówiło jedynie o kryterium ceny lub kosztu i innych kryteriach odnoszących się do przedmiotu zamówienia. Należy uznać, że do grupy tych kryteriów zaliczone mogą zostać wyłącznie te, które w jakikolwiek sposób będą odnosiły się do jakości przedmiotu zamówienia. Jak wskazano w uzasadnieniu projektu nowej ustawy pzp, powinno to prowadzić do eliminacji stosowania kryterium terminu zapłaty (tak w: Gawrońska-Baran Andrzej i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX, Dzierżanowski Włodzimierz i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX, Uzasadnienie rządowego projektu ustawy z dnia 12 lipca 2019 roku - druk nr 3624 - s. 64-65).

Ocena jakości odnosi się bezpośrednio do parametrów technicznych i funkcjonalnych oferowanych rozwiązań. Ocena jest więc związana z istotą oferowanego rozwiązania. Ocenie może więc podlegać zarówno spełnienie większego zakresu wymaganych parametrów technicznych jako kryterium odnoszące się do aspektów funkcjonalnych, jak i mierzalne parametry techniczne, takie jak np. czas ładowania baterii, czy też kwestie o charakterze estetycznym. (tak w: Gawrońska Baran Andrzej i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX, Dzierżanowski Włodzimierz i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz: LEX) Kryterium wskazane przez Zamawiającego niewątpliwie nie stanowi kryterium jakości oferty odnoszącej się do parametrów technicznych i funkcjonalnych oferowanych przez Wykonawcę rozwiązań, czym naruszył art. 240 ust. 2 w zw. z art. 241 ust. 1 i ust. 3 Pzp. w zw. z art. 242 ust 1 pkt 1 Pzp. w zw. z art. 246 ust. 1 Pzp. w zw. z art. 359 pkt 2 Pzp w zw. z art. 266 Pzp.

Mając na względzie powyższe wnosimy o dokonanie zmiany ogłoszenia o zamówieniu i rozdziału "OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT

dokonanie zmiany w Opisie kryteriów oceny ofert, w Rozdziale XXI poprzez dodanie do kryteriów *Posiadanie certyfikatu ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego i zmianę na następujący zapis :*

Kryterium 1 Cena - waga - 60 %

Kryterium 2 Posiadanie certyfikatu ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego, wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą - waga - 40 %"

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na powyższą zmianę. W postępowaniu Zamawiający zdecydował się na zastosowanie kryterium „cena 100%” i uwzględnił wymagania jakościowe, odnoszące się do przedmiotu zamówienia. Zamawiający wyodrębnił istotne elementy przedmiotowego zadania. Ramy jakościowe określają dokumenty załączone do SWZ.

Ponadto Zamawiający informuje, że § 7 ust.1 wzoru umowy dzierżawy, stanowiącej Załącznik nr 5A do SWZ otrzymuje brzmienie:

„Dzierżawca zobowiązuje się uiszczać na rzecz Wyzierżawiającego miesięczny czynsz dzierżawny który, płatny będzie co miesiąc, do 10 -go każdego miesiąca, w wysokości: 5 500,00 zł plus aktualnie obowiązujący podatek VAT. Kwota czynszu brutto na dzień zawarcia umowy wynosi: 6 765,00 zł w tym 23 % podatku VAT. (słownie: sześć tysięcy siedemset sześćdziesiąt pięć złotych 00/100) w tym obowiązujący podatek VAT), po otrzymaniu faktury VAT wystawionej przez Wyzierżawiającego”.

Wyjaśnienia na zadane pytania stają się integralną częścią SWZ i są dla Wykonawców wiążące.

Ponadto Zamawiający informuje, że zmianie ulega :

termin składania ofert na: 20.03.2024 r. godz.09:00

termin otwarcia ofert na : 20.03.2024 r. godz. 09:15

termin związania ofertą: 17.06.2024 r.

z poważaniem