



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Opolu

LOP.411.3.1.2023

Pan
Paweł Rubiński
Prezes Zarządu
Prudnickie Centrum Medyczne S.A.
ul. Szpitalna 14, 48-200 Prudnik

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

I/23/002 – Udzielanie przez podmioty lecznicze zamówień na żywienie pacjentów szpitali w województwie opolskim

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Opolu
ul. Krakowska 28, 45-075 Opole
T +48 77 449 70 00, F +48 77 449 70 44
lop@nik.gov.pl

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Prudnickie Centrum Medyczne Spółka Akcyjna w Prudniku, ul. Szpitalna 14, 48-200 Prudnik ¹
Kierownik jednostki kontrolowanej	Paweł Rubiński, Prezes Zarządu, od 3 lipca 2023 r. ² W okresie objętym kontrolą funkcję kierownika jednostki poprzednio pełnili: Wiesława Gajewska, Prezes Zarządu od 1 września 2016 r. do 30 kwietnia 2019 r., Dariusz Brzeziński, Prezes Zarządu od 1 maja 2019 r. do 14 czerwca 2020 r., Witold Rygorowicz, Prezes Zarządu od 15 czerwca 2020 r. do 12 maja 2023 r. ³ , Ryszard Brzozowski, Prezes Zarządu od 13 maja 2023 r. do 2 lipca 2023 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Proces przeprowadzania zamówienia publicznego na całodobowe wyżywienie pacjentów w szpitalu 2. Nadzór nad realizacją zawartej umowy
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2018 r. do 30 września 2023 r., z wykorzystaniem dowodów powstałych przed lub po tym okresie
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ⁴
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Opolu
Kontroler	Jarosław Pałęga, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LOP/91/2023 z 23 października 2023 r. (akta kontroli str. 1, 3-13)

¹ Dalej: PCM.

² Dalej: Prezes.

³ Dalej: Były Prezes.

⁴ Dz. U. z 2022 r. poz. 623, dalej: ustawa o NIK.

II. Ocena ogólna⁵ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

W PCM podjęto działania organizacyjne w celu zapewnienia całodobowego żywienia pacjentów. W strukturze organizacyjnej kontrolowanej jednostki uwzględniono m.in. stanowisko dietetyka, a osoby zatrudnione na tym stanowisku posiadały odpowiednie kwalifikacje.

W opisach przewidywanych do udzielenia zamówień, jak też w zawartych umowach uwzględniano wymagania dotyczące zapewnienia odpowiednich standardów żywienia pacjentów, w tym dotyczących składu i wartości odżywczych posiłków oraz zasad i sposobu ich transportu, dystrybucji oraz reklamacji. W jednej specyfikacji warunków zamówienia, jak też projekcie umowy stwierdzono jednak wykluczające się zapisy dotyczące strony zobowiązanej do przygotowania jadłospisu. W dwóch innych specyfikacjach nie określono natomiast wymogu przedłożenia dokumentów i oświadczeń odnoszących się do okoliczności stanowiących jedno z przyjętych kryteriów oceny ofert.

W dwóch postępowaniach oceny ofert dokonane zostały w oparciu o kryteria, które nie były określone w specyfikacjach tych zamówień, co naruszało zasady uczciwej konkurencji. W jednym przypadku zaniechano ustalenia wartości zamówienia, wskutek czego udzielono zamówienia o wartości 169,7 tys. zł z pominięciem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych⁶. Dodatkowo nierzetelnie sporządzony został aneks do umowy, gdyż odnosił się on jedynie do daty zakończenia świadczenia usług, bez aktualizacji całkowitego wynagrodzenia wykonawcy. Stwierdzono też, że treść trzech umów nie uwzględniała postanowień określających łączną maksymalną wysokość kar umownych, które mogły dochodzić strony, co naruszało art. 436 pkt 3 ustawy Pzp z 2019 r. W jednym przypadku nierzetelnie zweryfikowano również spełnianie przez wykonawcę wymogu wdrożenia i stosowania systemu HACCP⁷.

W PCM rzetelnie nadzorowano realizację umów na przygotowanie i dostawę posiłków dla pacjentów. W miejscach przygotowania tych posiłków przeprowadzane były kontrole, jak też dokonywana była ocena sposobu przewożenia, temperatur potraw oraz zachowania warunków sanitarno-higienicznych. W uzasadnionym przypadku PCM odstąpiło od umowy oraz naliczyło przewidziane w tej umowie kary. Stwierdzono jednak, że od 19 maja 2021 r. nie zostały podjęte działania w celu dochodzenia pełnej należnej z tego tytułu kwoty.

⁵ Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

⁶ Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, ze zm.; dalej: ustawa Pzp z 2019 r.

⁷ Hazard Analysis and Critical Control Point – system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (system zapewniania bezpieczeństwa żywności).

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowe⁸ kontrolowanej działalności

OBSZAR

1. Proces przeprowadzania zamówienia publicznego na całodobowe wyżywienie pacjentów w szpitalu

1.1. Przygotowanie postępowania przetargowego na udzielenie zamówienia na całodobowe wyżywienie pacjentów szpitala dostarczane przez firmę zewnętrzną

Opis stanu faktycznego

1. W latach 2018-2023 (do 30 września) PCM przeprowadziło siedem postępowań o udzielenie zamówień dotyczących zapewnienia całodobowego wyżywienia pacjentów – jedno z tych postępowań unieważniono, a dwa przeprowadzono bez stosowania przepisów o zamówieniach publicznych. Trzy postępowania przeprowadzono w trybie przetargu nieograniczonego⁹, a dwa – w trybie podstawowym¹⁰, o którym mowa w art. 275 ust. 2 ustawy Pzp z 2019 r. W wyniku przeprowadzonych postępowań zawarto sześć umów na łączną wartość 5 784,6 tys. zł netto (6 247,3 tys. zł brutto), w tym bez stosowania przepisów o zamówieniach publicznych na łączną wartość 156,3 tys. zł netto (168,7 tys. zł brutto).

(akta kontroli str. 223)

W dwóch przypadkach stwierdzono nieprawidłowe szacowanie wartości zamówień, w tym w jednym (postępowanie wszczęte 29 grudnia 2020 r.) - oszacowania dokonano z naruszeniem art. 34 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych¹¹, natomiast w drugim - art. 35 ust. 1 ustawy Pzp z 2019 r. Powyższe ustalenia opisane zostały w dalszej części wystąpienia pokontrolnego w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 540, 885-886, 1040)

W ramach dokonywanych szacunków uwzględniano planowaną liczbę pacjentów oraz wydatki poniesione dotychczas na wyżywienie pacjentów.

(akta kontroli str. 764)

2. W PCM nie dokonywano analizy potrzeb i wymagań, o której mowa w art. 83 ustawy Pzp z 2019 r., gdyż szacowana wartość zamówień udzielanych po 1 stycznia 2021 r. nie była równa i nie przekraczała progu unijnego, a obowiązek taki został wyłączony na podstawie art. 266 tej ustawy. Również regulacje wewnętrzne PCM nie obligowały do przeprowadzenia takich analiz. W zakresie udzielania zamówień publicznych w PCM obowiązywał regulamin w sprawie zasad dokonywania dostaw, usług i robót budowlanych na potrzeby PCM S.A. o wartości szacunkowej nie przekraczającej równowartości kwoty 130 tys. zł¹², który dopuszczał pominięcie zasad określonych dla

⁸ Oceny cząstkowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena cząstkowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

⁹ Nr 2/III/2018 z 29 marca 2018 r., nr 1/IV/2018 z 25 maja 2018 r. i nr 2/XII/2020 z 29 grudnia 2020 r.

¹⁰ Nr 2/VI/2021 z 28 czerwca 2021 r. oraz nr 1/IV/2023 z 12 maja 2023 r.

¹¹ Dz. U. z 2019 r. poz. 1843, ze zm.; dalej: ustawa Pzp z 2004 r.

¹² Wprowadzony zarządzeniem nr 8/2021 Prezesa Zarządu z 5 lutego 2021 r. Zarządzeniem tym uchylono regulamin w sprawie zasad dokonywania dostaw, usług i robót budowlanych na potrzeby PCM S.A. o wartości szacunkowej nie przekraczającej równowartości kwoty 30 tys. euro obowiązujący na podstawie zarządzenia nr 7/2017 z 30 marca 2017 r.

zamówień o wartości od 25 tys. zł netto do 130 tys. zł netto¹³, m.in. gdy decyzję taką podejmie Zarząd Spółki.

(akta kontroli str. 224-240)

3. W latach 2018-2023 PCM nie opracowywało planów postępowań o udzielenie zamówień oraz planów zakupowych, gdyż na podstawie art. 13a w związku z art. 3 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp z 2004 r. oraz na podstawie art. 23 ust. 1 w związku z art. 4 pkt 3 ustawy Pzp z 2019 r. nie był do tego zobligowany.

(akta kontroli str. 1284)

4. W strukturze organizacyjnej PCM uwzględniono stanowisko dietetyka od 1 marca 2023 r.¹⁴ W świetle postanowień § 42 Regulaminu organizacyjnego, do zadań dietetyka należało: 1/ planowanie jadłospisów dla pacjentów w zależności od stanu zdrowia, zasad dietetycznych i nawyków żywieniowych; 2/ prowadzenie kontroli jakości produktów żywnościowych oraz nadzór nad ich przechowywaniem i przydatnością do spożycia; 3/ nadzór nad stanem sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń i urządzeń w obszarze żywienia; 4/ prowadzenie kontroli posiłków pod względem ilościowym i jakościowym; 5/ nadzór nad sporządzaniem diet specjalnych; 6/ dbanie o estetykę podawanych posiłków; 7/ propagowanie zasad racjonalnego żywienia wśród pacjentów – edukacja pacjentów i ich rodzin; 8/ opracowywanie wskazówek dietetycznych dla pacjentów wypisywanych do domu; 9/ przestrzeganie przepisów BHP i ppoż. oraz Regulaminu organizacyjnego i Regulaminu Pracy; 10/ archiwizacja prowadzonej dokumentacji.

(akta kontroli str. 102, 140, 145)

Przed uwzględnieniem stanowiska dietetyka w Regulaminie organizacyjnym, jego zakres zadań i podległość służbowa wynikały bezpośrednio z zakresu czynności. Dietetyk podlegał bezpośrednio Naczelnaj Pielęgniarsce oraz Lekarzowi Naczelnemu (do 29 listopada 2019 r.). W zakresach obowiązków osób zatrudnionych na stanowisku dietetyka¹⁵ określono m.in.: 1/ obowiązek planowania jadłospisów dla pacjentów w zależności od stanu zdrowia, zasad dietetycznych i nawyków żywieniowych; 2/ prowadzenie kontroli jakości produktów żywnościowych oraz nadzór nad ich przechowywaniem i przydatnością do spożycia; 3/ prowadzenie kontroli posiłków pod względem ilościowym i jakościowym; 4/ nadzór nad sporządzaniem diet specjalnych; 5/ dbanie o estetykę podawanych posiłków; 6/ propagowanie zasad racjonalnego żywienia wśród pacjentów – edukacja pacjentów i ich rodzin; 7/ opracowywanie wskazówek dietetycznych dla pacjentów wypisywanych do domu; 8/ przestrzeganie obowiązków wynikających z Systemu Zarządzania Jakością ISO; 9/ przygotowywanie specyfikacji warunków zamówienia w zakresie wyboru wykonawcy na świadczenie usług całodobowego wyżywienia pacjentów (w tym współpraca z działem zamówień publicznych PCM).

¹³ Do procedury należało m.in. zaproszenie do złożenia oferty nie mniej niż trzech wykonawców, ustalenie wartości zamówienia miało nastąpić po rozeznaniu cen rynkowych, zaproszenie do składania ofert należało umieścić na stronie internetowej oraz na tablicy ogłoszeń PCM, przeprowadzenie postępowania miało być udokumentowane na druku stanowiącym załącznik do regulaminu (notatka z przeprowadzonego postępowania zatwierdzana przez Prezesa Zarządu).

¹⁴ § 14 ust. 2 pkt 1 i § 31 ust. 2 pkt 11 Regulaminu organizacyjnego wprowadzonego uchwałą Zarządu PCM na 2/XX z 1 marca 2023 r., zatwierdzonego przez Radę Nadzorczą uchwałą nr 1/VII/2023 z 10 marca 2023 r.

¹⁵ Od 3 grudnia 2021 r.

Zatrudnione na stanowisku dietetyka osoby posiadały kwalifikacje zgodne z wymaganiami określonymi rozporządzeniem w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami¹⁶.

(akta kontroli str. 277-290)

Kwestie związane z procesem żywienia pacjentów uregulowane zostały również w instrukcjach związanych z uzyskaniem Certyfikatem Zarządzania Jakością, zgodnie z wymaganiami normy ISO 9001:2015, tj.: w instrukcji higieny osobistej pracowników zajmujących się żywnością (IS H 01); instrukcji mycia naczyń stołowych w kuchniach oddziałowych (IS H 03); instrukcji postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi (IS H 04); instrukcji przyjmowania i wydawania posiłków (IS H 05)¹⁷; instrukcji – parametry kontrolne posiłków dostarczonych z kuchni centralnej do kucharek oddziałowych (IS H 06)¹⁸.

(akta kontroli str. 1231-1249)

Począwszy od 1 sierpnia 2023 r. jadłospis dla pacjentów PCM układany był przez zatrudnionego w szpitalu dietetyka¹⁹ z wykorzystaniem programu „Zdrowe Zbiorowe”. W jadłospisach wskazana była wymagana waga lub objętość posiłków oraz, m.in. energia, węglowodany, białko i tłuszcz. Zastrzeżenie w tym zakresie zostało zamieszczone w specyfikacji zamówienia 1/VI/2023.

(akta kontroli str. 737, 1000-1020)

7. Prowadzony w PCM sposób ewidencji kosztów umożliwiał analizę kosztów żywienia. W latach 2018-2023 ewidencja kosztów prowadzona była na podstawie faktur wystawianych przez wykonawców zamówień dotyczących żywienia pacjentów. Koszty te ujmowano w księgach rachunkowych jako koszty rodzajowe, tj. koszty zespołu „4” (usługi żywieniowe) oraz na kontach zespołu „5” w podziale na poszczególne miejsca powstawania kosztów, tj. na oddziały szpitalne. Wartość udzielonych zamówień na dostawę posiłków dla pacjentów PCM w poszczególnych latach 2018-2023 (do 30 września 2023 r.) wyniosła odpowiednio: 535,5 tys. zł; 512,5 tys. zł; 528,7 tys. zł; 857,6 tys. zł; 1 110,4 tys. zł i 897,4 tys. zł.

(akta kontroli str. 1086-1185)

Tylko w jednym przypadku środki zaplanowane na realizację zamówienia, nie były wystarczające. W postępowaniu nr 2/VI/2021 prowadzonym na podstawie wniosku

¹⁶ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz. U. poz. 1515) oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz. U. Nr 151, poz. 896, ze zm.).

¹⁷ W instrukcji tej określono m.in., że za prawidłowy przebieg wydawania posiłków oraz stan sanitarno-higieniczny w kuchniach oddziałowych odpowiadają wyznaczone wg grafiku osoby, wyznaczona pracownica (oraz dietetyk szpitala) sprawdza dostawę pod względem zgodności z jadłospisem na dany dzień, dokonuje oceny organoleptycznej, dokonuje pomiaru temperatury posiłków (obiadów), sprawdza stan i czystość pojemników z żywnością, a temperatura potraw odnotowywana jest na Karcie Parametrów Kontrolnych Posiłków, wszelkie nieprawidłowości i zastrzeżenia dotyczące posiłków odnotowywane są na wewnętrznej Karcie Oceny Żywienia Szpitalnego, a następnie zgłaszane wykonawcy.

¹⁸ W karcie tej instrukcji odnotowywano m.in. smak, zapach, ocenę wizualną oraz temperaturę potraw, jaki również podjęte działania w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości.

¹⁹ Przed tą datą opracowanie jadłospisu z uwzględnieniem zalecanych diet oraz gramaturą i kalorycznością proponowanych posiłków było obowiązkiem wykonawcy. Jadłospis na kolejne 10/14 dni miał być dostarczony najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania. Dietetyk lub inna wyznaczona przez PCM osoba miała prawo do: kontroli wydawanych posiłków pod względem ilości, jakości, kaloryczności i estetyki wydawanych posiłków, degustacji i oceny organoleptycznej sporządzanych posiłków, zmian w przedstawionym jadłospisie w przypadkach niezgodności z wymaganiami opisanymi przez PCM.

z 31 maja 2021 r., na udzielenie zamówienia przeznaczono 1 418 185,60 zł, a najkorzystniejsza oferta była wyższa o 631 654,40 zł. W dniu 12 lipca 2021 r. zwiększono kwotę przeznaczoną na sfinansowanie zamówienia do wysokości wynagrodzenia przewidzianego w tej ofercie.

(akta kontroli str. 540, 764, 885-886, 927, 947)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

1. Ustalenie wartości zamówienia z uwzględnieniem nieprawidłowego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych.

Zgodnie z art. 34 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, podstawą ustalenia wartości zamówienia na usługi powtarzające się okresowo jest łączna wartość zamówień tego samego rodzaju udzielonych w terminie poprzednich 12 miesięcy z uwzględnieniem zmian ilościowych zamawianych usług oraz prognozowanego na dany rok średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem.

W projekcie ustawy budżetowej na rok 2021 przekazany do Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej, przyjętym przez Radę Ministrów w dniu 28 września 2020 r.²⁰ oraz w tekście ustawy po trzecim czytaniu z 17 grudnia 2020 r. w art. 17 wskazano prognozowany średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem 101,8%²¹.

Zgodnie z wnioskiem nr 2/XII/2020 z 23 grudnia 2020 r. o rozpoczęcie postępowania zamówienia publicznego na usługi, szacunkową wartość zamówienia w kwocie 1 094 766,40 zł netto ustalono na podstawie cen wynikających z poprzedniej umowy²², przewidywanej liczby pacjentów w okresie dwóch kolejnych lat²³ oraz wskaźnika inflacji wyższego niż określonego w ww. projekcie ustawy budżetowej, tj. w wysokości 103%, co stanowiło naruszenie art. 34 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp.

(akta kontroli str. 540)

Specjalista ds. zamówień publicznych, który zgodnie z wnioskiem o rozpoczęcie postępowania publicznego był osobą dokonującą szacowania wartości zamówienia wyjaśnił: *Wartość zamówienia została ustalona 23.12.2020 r. w oparciu o wskaźnik inflacyjny w wysokości 3%. Osobą ustalającą wartość zamówienia w tym postępowaniu była Naczelna Pielęgniarka PCM S.A. Zgodnie z wnioskiem o rozpoczęcie postępowania zamówienia publicznego na usługi opis sposobu wartości został ustalony na podstawie cen rynkowych i cen z aneksu nr 2 z 31.03.2020 r. w oparciu o wskaźnik inflacyjny w skali roku, który został wyliczony przez Zamawiającego na 3%, co jednak nieznacznie przekracza określony w projekcie ustawy budżetowej na 2021 r. średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem 1,8%.*

(akta kontroli str. 1252)

2. Nieprawidłowe ustalenie wartości zamówienia, skutkujące jego udzieleniem z pominięciem stosowania przepisów o zamówieniach publicznych.

W myśl art. 2 pkt 1 ustawy Pzp z 2019 r., przepisy tej ustawy stosuje się do zamówień klasycznych oraz organizowania konkursów, których wartość jest równa lub przekracza kwotę 130 000 zł, przez zamawiających publicznych. W świetle art. 35 ust. 1 ww. ustawy podstawą ustalenia wartości zamówienia na usługi lub dostawy powtarzające się lub podlegające wznowieniu w określonym czasie jest: 1) rzeczywista łączna wartość kolejnych zamówień tego samego rodzaju, udzielonych w ciągu poprzednich 12 miesięcy lub w poprzednim roku budżetowym lub roku

²⁰ <https://www.gov.pl/web/finanse/projekt-przekazany-do-sejmu2>.

²¹ <https://www.sejm.gov.pl/Sejm9.nsf/PrzebiegProc.xsp?nr=640>.

²² Koszt całodziennego wyżywienia w wysokości 14 zł netto.

²³ 75 920 zł.

obrotowym, z uwzględnieniem zmian ilości lub wartości zamawianych usług lub dostaw, które mogły wystąpić w ciągu 12 miesięcy następujących od udzielenia pierwszego zamówienia, albo 2) łączna wartość zamówień, których zamawiający zamierza udzielić w terminie 12 miesięcy następujących po pierwszej usłudze lub dostawie. Ponadto zgodnie z art. 29 ust. 1 i 2 tej ustawy zamawiający: 1/ nie może, w celu uniknięcia stosowania przepisów ustawy, zaniżać wartości zamówienia lub konkursu, lub wybierać sposobu obliczania wartości zamówienia; 2/ nie może dzielić zamówienia na odrębne zamówienia, jeżeli prowadzi to do niestosowania przepisów ustawy, chyba że jest to uzasadnione obiektywnymi przyczynami.

Pomimo tego, że w świetle ww. przepisów, całodobowe wyżywienia pacjentów było usługą powtarzającą się, to 10 maja 2021 r. udzielono zamówienia takiej usługi wykonawcy nie ustalając przed tym prawidłowej wartości zamówienia, co skutkowało pominięciem obowiązku zastosowania przepisów ustawy Pzp z 2019 r. Umowę z wykonawcą zawarto na okres od 10 maja 2021 r. do 9 lipca 2021 r., który następnie wydłużono do 31 lipca 2021 r.²⁴, a łączna wydatków w tym okresie wyniosła 169 725 zł netto (183 303 zł brutto)²⁵. Dodatkowo nierzetelnie sporządzono aneks do umowy, gdyż odnosił się on jedynie do okresu obowiązywania umowy i nie aktualizował całkowitej wartości zamówienia, która bezpośrednio związana była z codziennym kosztem pełnego wyżywienia (19,98 zł brutto) dla przyjętej liczby pacjentów (6 326 osób). Udzielenie ww. zamówienia związane było z odstępieniem od umowy z dotychczasowym wykonawcą usługi całodobowego wyżywienia²⁶.

(akta kontroli str. 606-627)

Ponadto w ocenie NIK udzielając ww. zamówienia były Prezes Zarządu nie dokonał rzetelnego rozeznania rynku, w celu zapewnienia gospodarnego wydatkowania środków, gdyż zamówienia udzielono wykonawcy, który podczas postępowania 2/XII/2020 zaoferował całodzienne wyżywienie jednego pacjenta za wynagrodzeniem 19,98 zł brutto, podczas gdy inny wykonawca biorący udział w tym przetargu zaoferował kwotę 16,63 zł. Dodatkowo świadczył on już usługi wyżywienia pacjentów PCM od 1 sierpnia 2018 r. do 31 stycznia 2021 r. i w okresie tym nie nakładano na niego kar umownych. Ponadto 12 grudnia 2018 r. PCM wystawił temu wykonawcy oświadczenie o należyтым wykonaniu umowy (referencje), a kontrola kuchni wykonawcy przeprowadzona 7 sierpnia 2019 r. nie wykazała żadnych nieprawidłowości.

(akta kontroli str. 223, 391, 1031, 1228-1230)

Były Prezes Zarządu zeznał: (...) *Musieliśmy w ciągu kilku dni zmienić dostawcę. W ciągu kilkudziesięciu godzin należało zapewnić wyżywienie pacjentów szpitala. Zdecydowaliśmy się na skorzystanie z usług jednego z oferentów biorącego udział w przetargu z grudnia 2020 r. Była to druga albo trzecia firma z kolei z tego przetargu. Przyjęta stawka całodobowego wyżywienia pacjenta był zgodna z ofertą złożoną przez tego wykonawcę w wcześniejszym przetargu. Umowa była podpisana na czas rozstrzygnięcia przetargu na te usługi zgodnie z ustawą prawo zamówień publicznych. Wykonawcy niechętnie decydują się na wykonanie usługi przez krótki okres bez gwarancji kontynuowania. Wpływ na to ma posiadany przez wykonawcę sprzęt*

²⁴ Aneks nr z 9 lipca 2021 r.

²⁵ Za wykonanie przedmiotu umowy w umowie z 10 maja 2021 r. ustalono wynagrodzenie w kwocie: 4 zł netto za śniadanie, 9 zł netto za obiad oraz 5,50 zł netto za kolację. Koszt całodobowego wyżywienia jednego pacjenta wynosić miał 18,50 zł netto (19,98 zł brutto). Wartość umowy w okresie od 10 maja do 9 lipca określono na 117 043,33 zł netto (126 406,80 zł brutto).

²⁶ Pismem z 9 maja 2021 r. odstąpiono od umowy 13/II/2021 zawartej w dniu 26 stycznia 2021 r. pomiędzy PCM z dotychczasowym wykonawcą, wraz z naliczeniem kar umownych oraz wezwaniem do zapłaty.

i zasoby. Dlatego, gdy wykonawca zgodził się świadczyć te usługi za cenę z przetargu, zdecydowałem się podpisać umowę z tym wykonawcą na okres przeprowadzenia przetargu nieograniczonego na usługi zapewnienie wyżywienia pacjentów PCM S.A. Był to okres wychodzenia z pandemii, wykonawcy zaczęli świadczyć usługi bez ograniczeń wynikających z pandemii i podjęcie się realizacji krótkoterminowej usługi w połowie roku nie było dla nich atrakcyjne. Nie ustalano wartości zamówienia, gdyż usługa miała być świadczona tylko przez krótki okres potrzebny do przeprowadzenia przetargu nieograniczonego na usługi wyżywienia. Odstąpienie od stosowania przepisów ustawy prawo zamówień publicznych wynikało z presji czasu i konieczności szybkiego zapewnienia wyżywienia pacjentom szpitala. Były Prezes Zarządu zeznał również, że: nie prowadził negocjacji z innymi wykonawcami. Wybór tego wykonawcy wynikał z jego najbliższej lokalizacji i jego dostępności oraz możliwości realizacji zamówienia z dnia na dzień. Zeznał również, że wykonawca, który w poprzednim przetargu zaoferował drugą najniższą cenę wyżywienia i świadczył już usługi w tym zakresie na rzecz PCM: nie był najgorszą firmą, jednak były zastrzeżenia co do temperatury posiłków przywożonych przez ww. podmiot, jak też co do jakości przygotowywanych posiłków. Z tego co pamiętam były również kontrole przeprowadzane przez dietetyka i naczelną pielęgniarkę u wykonawcy w celu wyeliminowania nieprawidłowości. Zdarzały się również zdjęcia posiłków zamieszczane na Facebooku przez niezadowolonych pacjentów.

(akta kontroli str. 1078-1085)

Specjalista ds. zamówień publicznych w PCM wyjaśnił: Zamówienie w zakresie całodobowego wyżywienia pacjentów szpitala w okresie od 10 maja 2021 r. do 31 lipca 2021 r. zostało udzielone w oparciu o zapisy Regulaminu w sprawie zasad dokonywania: dostaw, usług i robót budowlanych na potrzeby Prudnickiego Centrum Medycznego S.A. o wartości szacunkowej nie przekraczającej równowartości kwoty 130 000 zł, wprowadzonego zarządzeniem Nr 8/2021 z 5.02.2021 r. w zakresie wartości kwoty, o której mowa w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp z 2019 r.²⁷ Zgodnie z zapisem § 2 ust. 2 pkt f ww. Regulaminu Zarząd spółki podjął decyzję o niezastosowaniu § 5, w których opisano zasady udzielania zamówień do kwoty 130 000 zł netto. Początkowa wartość umowy nr 100/V/2021 wynosiła 126 406,80 zł brutto (za okres od 10.05.2021 r. do 10.07.2021 r.). Wartość za realizację usługi wyżywienia w okresie od 10.05.2021 r. do 31.07.2021 r. – zgodnie z danymi podanymi przez księgowość wyniosła w sumie 183 303 zł brutto. Umowa nr 100/V/2021 była umową krótkoterminową zawartą po odstąpieniu od umowy nr 13/I/2021 w dniu 9.05.2021 r. i potrzeby zabezpieczenia usługi do czasu wyboru Wykonawcy z postępowania 2/VI/2021. Z uwagi na odstąpienie od umowy nr 13/I/2021 w dniu 9.05.2021 r. i brak możliwości zapewnienia świadczenia usług po 9.05.2021 r. Zarząd spółki podjął decyzję o zastosowaniu Regulaminu do 130 000 zł w celu zawarcia umowy zastępczej na czas przygotowania nowego postępowania o udzielenie zamówienia. Jednocześnie warto zauważyć, że na PCM S.A. w okresie od 22.03.2021 r. do 31.12.2021 r. nałożono obowiązek zapewnienia udzielania świadczeń dla pacjentów zakażonych wirusem SARS-CoV-2 na oddziale, co wymuszało podejmowanie szybkich decyzji i większą elastyczności w działaniu Zarządu. W mojej ocenie art. 35 ust. 1 nie miał zastosowania. Wartość netto początkową zamówienia ustalona (choć bez wniosku zakupowego) na kwotę 117 043,33 zł. Powyższa wartość została wpisana do umowy. Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił również: Na wstępie należy zaznaczyć, że termin związania ofertami w postępowaniu nr 2/XII/2020 upłynął 12.02.2021 r. Dlatego zestawienie złożonych przez Wykonawców ofert przy negocjacjach po unieważnieniu umowy nr 13/I/2021 mogło być tylko poglądowe obrazujące ilość potencjalnych

²⁷ Przypis NIK.

Wykonawców spełniających warunki udzielania świadczeń i mających możliwości techniczne w zakresie cateringu dla pacjentów PCM S.A. Jako pracownik Działu Zamówień Publicznych nie brałem udziału w rozeznaniu rynkowym czy prowadzeniu negocjacji z potencjalnymi Wykonawcami, przygotowałem tylko umowę w zakresie danych Wykonawcy, wpisania osób odpowiedzialnym za realizację umowy § 7 ww. umowy i cen podanych mi przez Prezesa. Nie wiem kto prowadził negocjacje – czy był to sam Prezes Zarządu, czy uczestniczyli w nich też inni pracownicy, w tym osoby odpowiedzialne za realizację umowy czy kontakt z Wykonawcą.

(akta kontroli str. 1027-1038)

NIK nie podziela stanowiska przedstawionego w powyższych wyjaśnieniach. Z art. 35 ustawy Pzp z 2019 r. wynika, że zamawiający sam decyduje, który ze sposobów i jaki czasookres zastosuje. Wybór sposobu obliczania wartości zamówienia nie może prowadzić jednak do uniknięcia stosowania przepisów o zamówieniach publicznych. NIK zwraca również uwagę, że zgodnie z art. 209 ust. 1 pkt 4 ww. ustawy zamawiający może udzielić zamówienia w trybie negocjacji bez ogłoszenia m.in. ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia niewynikającą z przyczyn leżących po stronie zamawiającego, której wcześniej nie można było przewidzieć, a nie można zachować terminów określonych dla przetargu nieograniczonego, przetargu ograniczonego lub negocjacji z ogłoszeniem. Również art. 214 ust. 1 pkt 5 tej ustawy wskazuje, że zamawiający może udzielić zamówienia z wolnej ręki ze względu na wyjątkową sytuację niewynikającą z przyczyn leżących po stronie zamawiającego, której nie mógł on przewidzieć, wymagane jest natychmiastowe wykonanie zamówienia, a nie można zachować terminów określonych dla innych trybów udzielenia zamówienia. Zaznaczyć przy tym należy, że odstąpienie od obowiązującej uprzednio umowy poprzedzone było kontrolami pracowników PCM przeprowadzonymi 14, 19 i 30 kwietnia 2021 r. oraz badaniami pobranych próbek czystości mikrobiologicznej powierzchni kuchni u wykonawcy z 14 kwietnia 2021 r. (wyniki otrzymano 22 kwietnia 2021 r.) oraz z 30 kwietnia 2021 r. (wyniki otrzymano 5 maja 2021 r.). Nieprawidłowości w zakresie dostarczanych posiłków stwierdzano wielokrotnie co najmniej od miesiąca marca 2021 r. (z kart oceny żywienia szpitalnego wynikało np., że 1 marca 2021 r. stwierdzono brak sosu jogurtowego, 2 marca 2021 r. - brak dodatku warzywnego do klopsów w sosie pomidorowym, 4 marca - brak sosu pomidorowego do klopsów).

(akta kontroli str. 565-605)

1.2. Ocena prawidłowości przeprowadzenia przez zamawiającego postępowania na całodobowe wyżywienie pacjentów

Opis stanu faktycznego

1. W strukturze PCM od 1 marca 2023 r.²⁸ zadania związane z przeprowadzaniem postępowań o zamówienie publiczne – w tym dotyczące żywienia pacjentów – przypisano specjalście ds. zamówień publicznych i ubezpieczeń (ZPU)²⁹. Przed 1 marca 2023 r. zadania te należały do Działu Zamówień Publicznych³⁰. Wprawdzie w Regulaminach organizacyjnych nie określono wprost obowiązku udziału dietetyka w przygotowywaniu specyfikacji warunków zamówienia w zakresie wyboru wykonawcy na świadczenie usług całodobowego wyżywienia pacjentów, w tym współpracy z Działem Zamówień Publicznych, to jednak obowiązek taki wynikał z zakresów obowiązków tych osób. Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił:

²⁸ § 31 ust. 2 pkt 1 regulaminu organizacyjnego wprowadzonego uchwałą Zarządu PCM S.A. nr 2/XX z 1 marca 2023 r.

²⁹ Samodzielne stanowisko pracy podlegające bezpośrednio Prezesowi Zarządu lub na podstawie decyzji Prezesa dyrektorom według kompetencji.

³⁰ § 37 regulaminu organizacyjnego wprowadzonego uchwałą Zarządu PCM S.A. nr 33/XIII z 10 maja 2016 r.

Przy opracowaniu każdej ze specyfikacji warunków zamówienia brał udział dietetyk szpitalny i naczelną pielęgniarka, tj. np. we wniosku o wszczęcie postępowania z 11.05.2023 r. widnieje w punkcie 10 podpis dietetyka, który przekazał dokumentację Działowi Zamówień Publicznych, we wniosku z 23.12.2020 r. dokumentację przekazała naczelną pielęgniarka. Diety, warunki transportu i wymagania stawiane wykonawcy były omawiane zawsze z dietetykiem szpitalnym jako osobą odpowiedzialną za realizację umowy po stronie Zamawiającego.

(akta kontroli str. 59-157, 1068-1071)

2. Opisy przedmiotu zamówień nr 2/XII/2020, 2/VI/2021 i 1/VI/2023 zawierały wymagania dotyczące m.in.: 1/ godzin dostaw posiłków³¹ do wyznaczonych pomieszczeń dystrybucji posiłków znajdujących się na poszczególnych oddziałach szpitalnych, zlokalizowanych w budynku szpitala przy ul. Piastowskiej 64 w Prudniku oraz w budynku Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego przy ul. Konopnickiej 2 w Głogówku³²; 2/ ilości i rodzaju diet wydawanych w poszczególnych kuchenkach oddziałowych³³; 3/ zgodności racji pokarmowych, ich wartości kalorycznej i zawartości składników odżywczych z normami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak również z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i żywienia w szpitalach; 4/ minimalnej procentowej wysokości kosztów produktów zużytych do przygotowania posiłków jednego osobodnia (tzw. wsad do kotła)³⁴; 5/ diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów³⁵; 6/ diety wysokobiałkowej (sonda, płynna gęsta) – dodatek wysokobiałkowy pacjenci mieli otrzymywać 2 x dziennie.

Specyfikacje zawierały również zakaz stosowania żywności modyfikowanej genetycznie, gotowych potraw (w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych), pieczywa mrożonego, zup w proszku, jajek w proszku, suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi, produktów masłopodobnych, seropodobnych, miodu sztucznego, nisko jakościowych wędlin o dużej zawartości tłuszczu. Dodatkowo w specyfikacji postępowania 1/VI/2023 dla pacjentów z dietą z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zamawiający zastrzegł sobie możliwość zamówienia dżemów niskosłodzonych, pełnoziarnistych makaronów, pełnoziarnistych ryżów i pełnoziarnistego pieczywa.

W specyfikacjach nie wskazywano minimalnych temperatur dostarczanych dań gorących oraz szczegółowych wytycznych co do pojemników, w których transportowane miały być posiłki. Określono w nich odpowiedzialność wykonawców za jakość i temperaturę oferowanych posiłków oraz zobowiązano ich do przechowywania posiłków i produktów/surowców we właściwej temperaturze i ich dystrybucji w bezpieczny sposób. Do wykonawców należało zabezpieczenie odpowiedniej ilości termosów, wózków bemaowych i pojemników, zabezpieczających posiłki przed wylaniem/schłodzeniem, oraz spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

(akta kontroli str. 490-523, 735-763, 889-918)

³¹ Śniadanie ZOL – 7.00, Szpital – 8:00; drugie śniadanie dostarczane wraz z pierwszym śniadaniem; obiad ZOL – 12.00, Szpital -13.00; podwieczorek i kolacja dostarczane wraz z obiadem.

³² Dalej: ZOL.

³³ Dieta podstawowa, lekkostrawna, ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, małego dziecka.

³⁴ Min. 55% w postępowaniu 2/XII/2020 i min. 60% w pozostałych postępowaniach.

³⁵ Pacjenci z taką dietą mieli otrzymywać dodatek cukrzycowy 2 x dziennie, tj. na II śniadanie wymienniki węglowodanowe – 2,5 (2 – pieczywo, produkty zbożowe; 0,5 – owoce), wymienniki białkowe – 0,5, wymienniki tłuszczowe – 1 oraz na podwieczorek wymienniki węglowodanowe – 3,5 (2 – pieczywo, produkty zbożowe; 1 – owoce; 0,5 – produkty mleczne), wymienniki tłuszczowe – 1.

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: *Wykonawcy nie wnosili o udzielenie wyjaśnień w tym zakresie, dlatego nie wprowadzono szczegółowych wymogów w SWZ ani umowie. Wykonawca zobowiązał się realizować przedmiot zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia³⁶, w przepisach wykonawczych do tej ustawy, w których określono warunki związane z temperaturą posiłków.*

(akta kontroli str. 1054-1060)

Zgodnie ze specyfikacjami zestawy posiłków dla pacjentów musiały zawierać zróżnicowane menu, a posiłki nie mogły się powtarzać w przyjętych okresowo jadłospisach.

(akta kontroli str. 490-523, 735-763, 889-918)

W specyfikacjach warunków zamówień nie określano wymogów posiadania doświadczenia lub zdolności zawodowej do wykonywania zamówienia, tj. np. poprzez należyte wykonywanie usług żywieniowych w podmiotach leczniczych. Były Prezes Zarządu zeznał: *W mojej ocenie, taki wymóg byłby ograniczeniem konkurencji i istniałoby ryzyko, że podczas postępowania nie wpłynęłyby żadne oferty. Dodatkowo w trakcie pandemii część firm zawężyła swoją działalność, w związku z czym brak dostępności firm świadczących takie usługi stwarzał realne ryzyko braku zapewnienia żywienia pacjentom. Szpital nie dysponuje zapleczem, które mogłoby w sytuacji kryzysowej zapewnić wyżywienie pacjentów. Z przeprowadzonego rozeznania wynikało, że lokalne firmy świadczące usługi cateringowe nie zawsze były zainteresowane udziałem w postępowaniach prowadzonych przez PCM S.A. W powiecie są dwie jednostki lecznicze, w tym szpital w Białej, który ma własną kuchnię. Własną kuchnię posiada również DPS w Prudniku. Mimo to jednostki te mimo posiadanego doświadczenia nigdy nie zdecydowały się na świadczenie usług żywienia dla PCM S.A., czy udział w przetargu.*

(akta kontroli str. 490-523, 735-763, 889-918, 1078-1084)

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: *W postępowaniu nr 1/V/2018 w rozdziale VIII określono dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp z 2004 r.; był to m. in.: „wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz z załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, potwierdzające wykonanie minimum dwóch usług polegającej na świadczeniu dwóch usług żywienia w podmiotach zbiorowych o wartości nie mniejszej niż 280 000 zł brutto oraz udokumentuje, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie w postaci odpowiednio: poświadczenia, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych dostaw lub usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo ofert; oświadczenia wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej (wzór wykazu stanowi załącznik nr 7 do SIWZ)”. W tym postępowaniu (1/V/2018) złożono jedynie dwie oferty, dlatego decyzją ówczesnego Zarządu Spółki i Pielęgniarki Naczelnej zdecydowano o braku stosowania wymogu poświadczenia zdolności zawodowej do wykonywania zbiorowego wyżywienia pacjentów. W rezultacie tego, w postępowaniu nr 2/XII/2020 złożono 5 ofert (w 2023 r. 4 oferty), co pozwoliło na wzrost konkurencyjności prowadzonych postępowań, co*

³⁶ Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.

miało się wiązać z wyborem korzystnej cenowo oferty w czasach szybkiego wzrostu inflacji. W tym postępowaniu, jak i w kolejnych, nie prowadzono już wymogu polegającego na doświadczeniu. Nawet doświadczony Wykonawca mógł popełniać błędy w realizacji zamówienia na potrzeby Spółki, a dodatkowym argumentem braku zastosowania tego wymogu była potrzeba otwarcia się na lokalnych przedsiębiorców i umożliwienie im udziału świadczenia usługi, co można uznać w analizowanej sytuacji za spełnienie warunku ze względu m. in. na sporą rotację Wykonawców świadczących usługę na rzecz Spółki (4 różnych Wykonawców od 1.01.2021 r.).

(akta kontroli str. 1061-1067)

Specyfikacje zamówień nr 2/XII/2020 i nr 2/VI/2021 sporządzone zostały nierzetelnie w zakresie kryteriów oceny ofert, a specyfikacja zamówienia nr 1/VI/2023 zawierała sprzeczne zapisy dotyczące strony zobowiązanej do przygotowania jadłospisu, co opisano w dalszej części wystąpienia pokontrolnego w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 490-523, 735-763, 889-918)

2. W wyniku przeprowadzonych postępowań o zamówienie publiczne nr 2/XII/2020, 2/VI/2021 i 1/VI/2023 na całodobowe wyżywienie pacjentów umowy zawarte zostały z wykonawcami wyłonionymi w tych postępowaniach. Wynagrodzenia wykonawców określone w ofertach oraz w zawartych umowach były tożsame, a umowy zostały podpisane przez osoby umocowane do reprezentowania stron. W toku ww. postępowań nie została złożona oferta z rażąco niską ceną. Stwierdzono jednak, że projekty umów stanowiących załączniki do specyfikacji warunków zamówienia w postępowaniu nr 2/VI/2021 oraz nr 1/VI/2023 oraz zawarte z wykonawcami umowy nr 186/VII/2021 z 28 lipca 2021 r. oraz nr 94/VII/2023 z 14 lipca 2023 r., wbrew dyspozycji art. 436 pkt 3 ustawy Pzp z 2019 r., nie określały łącznej maksymalnej wysokości kar umownych, których mogą dochodzić strony, co opisano w dalszej części wystąpienia pokontrolnego w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*

(akta kontroli str. 360-368, 372, 644-658, 662, 781-788, 964)

W odpowiedzi na ogłoszenie o udzielenie zamówienia nr 2/VI/2021 wpłynęły dwie oferty, z których jedna została odrzucona z uwagi na niezgodność z warunkami zamówienia i błędy w obliczeniu ceny, tj. na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 w związku z art. 226 ust. 1 pkt 10 ustawy Pzp z 2019 r. W szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (rozdział III ust. 6 ppkt d specyfikacji warunków zamówienia) PCM wskazał, że wykonawca zobowiązuje się skalkulować cenę w ten sposób, aby koszt produktów zużytych do przygotowania posiłków jednego osobodnia (tzw. wsadu do kotła) był nie mniejszy niż 60% ceny netto za osobodzień z uwzględnieniem posiłków wynikających ze zleconych diet. Dodatkowo w rozdziale XV ust. 11 specyfikacji warunków zamówienia ustalono „koszt wsadu do kotła” na nie mniej niż 60% ceny netto za osobodzień, tj. 11 zł. Wykonawca, którego oferta została odrzucona, za wykonanie przedmiotu zamówienia zaoferował wartość procentową tzw. wsadu do kotła w wysokości 55%, co odpowiadało kwocie 8,47 zł netto ceny całodobowego wyżywienia jednego pacjenta oferowanej przez tego wykonawcę³⁷.

³⁷ Wykonawca zaoferował wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie rzeczowym za cenę 15,40 zł netto za całodobowe wyżywienie jednego pacjenta.

Z uwagi na brak możliwości poprawienia oferty na podstawie art. 223 ust. 2 ustawy Pzp z 2019 r. ofertę prawidłowo odrzucono, z uwagi na jej niezgodność z warunkami zamówienia³⁸.

(akta kontroli str. 816-828, 928-931, 961-962)

3. Zawarte umowy – z wyjątkiem umowy nr 100/V/2021 z 10 maja 2021 r. – nie podlegały zmianom. W przypadku ww. umowy przesunięto datę końcową jej obowiązywania z 9 lipca 2021 r. na 31 lipca 2021 r., co wynikało z braku zakończenia w planowanym terminie prowadzonego równoległe postępowania o udzielenie zamówienia na usługi całodobowego wyżywienia pacjentów, w trybie podstawowym.

(akta kontroli str. 360-368, 606-612, 644-658, 781-788)

4. Umowy zawarte z wykonawcami w wyniku rozstrzygnięcia postępowań wszczętych po 1 stycznia 2021 r. nie zawierały niedozwolonych elementów określonych w art. 433 ustawy Pzp z 2019 r.

(akta kontroli str. 360-368, 606-612, 644-658, 781-788)

5. Na podstawie dokumentacji postępowań o udzielenie zamówienia publicznego stwierdzono m.in., że: 1/ ogłoszenia o zamówieniu oraz udzieleniu zamówienia publikowane były w Biuletynie Zamówień Publicznych; 2/ powołano co najmniej trzyosobową komisję do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, tzw. "komisję przetargową", określając m.in. zakres obowiązków jej członków; 3/ osoby biorące udział w postępowaniu złożyły pod rygorem odpowiedzialności karnej, w formie pisemnej, oświadczenia o których mowa w art. 17 ust. 1 ustawy Pzp z 2004 r. oraz w art. 56 ust. 5 i 6 ustawy Pzp z 2019 r.; 4/ niezwłocznie po otwarciu ofert zamieszczono na stronie internetowej wymagane informacje.

Stwierdzono również, że postępowania nr 2/XII/2020 i 1/V/2021 przeprowadzono z naruszaniem zasad uczciwej konkurencji, a oceny ofert w tych postępowaniach dokonano w oparciu o kryterium, które nie zostało określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia / specyfikacji warunków zamówienia, co opisano w dalszej części wystąpienia pokontrolnego w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 360-368, 781-788)

Zgodnie ze specyfikacjami postępowań nr 2/XII/20 oraz nr 2/VI/2021 oferenci zobowiązani byli do złożenia formularza ofertowego, który określał m.in. czas reklamacji w sytuacji braków ilościowych dostarczanych posiłków lub braku posiłków - w minutach od zgłoszenia. W postępowaniach tych ofertę składał wykonawca, który w ofercie złożonej w postępowaniu nr 2/XII/2020 jako czas reklamacji zadeklarował 30 min., a w ofercie złożonej podczas postępowania nr 2/VI/2021 – 20 min.

(akta kontroli str. 490-523, 889-918)

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: *Wykonawca został zweryfikowany pozytywnie w tym zakresie – czas reklamacji ustalił na 30 min. Wobec pozostałych 4 Wykonawców Zamawiający nie weryfikował szczegółowo informacji wpisanych jako czas reklamacji w minutach. W postępowaniu nr 2/VI/2021 Wykonawca ustalił czas reklamacji jako nieprzekraczający 20 min. Zgodnie z przesłanym załącznikiem nr 5 maksymalna odległość pomiędzy kuchnią, w której byłyby przygotowywane posiłki, a najbardziej odległym miejscem świadczenia usług zdrowotnych Zamawiającego, tj. Zakładem Opiekuńczo-Lecznicznym w Głogówku, ul. Konopnickiej 2, 48-250 Głogówek wynosi 23 km, co pozwoliło na przyjęcie czasu reklamacji jako zgodnego z oświadczeniem Wykonawcy. W ocenie Zamawiającego ten sam Wykonawca*

³⁸ Zgodnie z art. 7 pkt 29 ustawy Pzp z 2019 r. przez warunki zamówienia należy rozumieć warunki, które dotyczą zamówienia lub postępowania o udzielenie zamówienia, wynikające w szczególności z opisu przedmiotu zamówienia, wymagań związanych z realizacją zamówienia, kryteriów oceny ofert, wymagań proceduralnych lub projektowanych postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego.

bazując na tej samej lokalizacji kuchni mógł w dwóch odrębnych postępowaniach zadeklarować różny czas reklamacji. W przypadku zaistniałych wątpliwości Zamawiający mógł wezwać do przedstawienia wyjaśnień i wyliczeń.

(akta kontroli str. 1063-1064)

PCM modyfikował specyfikacje ww. postępowań. W SIWZ postępowania 2/XII/2020 zmianie podlegały: 1/ projekt umowy, poprzez jego uzupełnienie o wszystkie obligatoryjne przesłanki zmiany wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy określone w art. 142 ust. 5 ustawy Pzp z 2004 r.; 2/ częstotliwość wykonywania badań przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną (z 6 na 12 miesięcy). W związku z wprowadzonymi do SIWZ modyfikacjami zmieniono termin składania i otwarcia ofert (z 6 na 8 lipca 2021 r.). Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia opublikowano w BZP 8 stycznia 2021 r.³⁹. W SWZ postępowania 1/VI/2021 zmianie podlegały: 1/ okres wypowiedzenia umowy z jednego na dwa miesiące; 2/ projekt umowy, poprzez jego uzupełnienie o postanowienia dotyczące zasad zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy wymienione w art. 439 ust. 1 ustawy Pzp z 2019 r.; 3/ ceny jednostkowe w przypadku spadku liczby pacjentów o 30% względem liczby wskazanej w SWZ. W związku z wprowadzonymi do SIWZ modyfikacjami zmieniono termin składania i otwarcia ofert z 11 na 13 stycznia 2021 r.⁴⁰ Ogłoszenia o zmianie ogłoszenia opublikowano w BZP 5 lipca 2021 r.⁴¹ oraz 8 lipca 2021 r.⁴² W przypadku postępowania 1/V/2023 do projektu umowy włączono zapis o maksymalnej wysokości kar umownych, o którym mowa w art. 436 ust. 3 ustawy Pzp z 2019 r.

(akta kontroli str. 473-482, 727, 921-925)

Żadne z tych postępowań nie zostało unieważnione, a wykonawcy biorący udział w tych postępowaniach nie wnosili środków odwoławczych od rozstrzygnięć PCM.

(akta kontroli str. 347-541, 628-967)

6. We wszystkich postępowaniach wymagano, aby wykonawca posiadał wdrożony system HACCP – na etapie postępowania żądano oświadczenia lub certyfikatu, że w procesie produkcji lub/i obrocie artykułami żywnościowymi jest wdrożony i stosowany ww. system. W postanowieniach rozdziału IX pkt 2.1.c SIWZ postępowania nr 2/XII/2020 PCM zastrzegł sobie prawo weryfikacji treści oświadczenia poprzez żądanie dokumentów potwierdzających jego treść po zawarciu umowy. W SWZ postępowań 2/VI/2021 i 1/V/2023 w rozdziale VII ust. 3 wskazano, że przed podpisaniem umowy PCM wzywa wykonawcę do dostarczenia m.in. dokumentów potwierdzających wdrożenie systemu HACCP. W wyniku kontroli stwierdzono, że w przypadku postępowania nr 2/XII/2020 nierzetelnie zweryfikowano spełnianie wymogu posiadania wdrożonego systemu HACCP, co opisano w dalszej części wystąpienia pokontrolnego w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 490-523, 735-763, 889-918)

PCM nie formułował wymogu dołączania do oferty wzorcowych jadłospisów okresowych.

(akta kontroli str. 490-523, 735-763, 889-918)

Zgodnie ze specyfikacjami zamówień oraz zawartymi umowami wykonawcy zobowiązani byli do dostarczania przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały

³⁹ <https://ezamowienia.gov.pl/bzp-archival-client/archival-bzp/all/notice-details/id/1d1b54ef-d195-4c41-b516-8cc443fef8ad>

⁴⁰ W przypadku drugiego ogłoszenia zmieniono jedynie godzinę składania ofert z 10:00 na 12:00 oraz godzinę otwarcia ofert z 11:00 na 13:00.

⁴¹ <https://ezamowienia.gov.pl/mo-client-board/bzp/notice-details/id/08d93fa6-9699-a33d-0866-310001aef908>

⁴² <https://ezamowienia.gov.pl/mo-client-board/bzp/notice-details/id/08d941e4-6c3c-22a8-0866-310001af0c33>

szpitalne mieszczące się w budynkach szpitala w Prudniku oraz ZOL w Głogówku według ustalonego harmonogramu. Obowiązek porcjowania posiłków i dostarczania ich do pacjentów spoczywał na pracownikach zamawiającego (tj. salowej, przy współudziale pielęgniarki pod nadzorem dietetyka szpitalnego). Wykonawca zobowiązany był również do usuwania resztek niespożytych posiłków, poprzez dostarczanie i odbieranie pojemników/worków do przechowywania resztek pokonsumpcyjnych. Wykonawca odbierać miał także naczynia/pojemniki transportowe z poszczególnych oddziałów szpitalnych i zapewniać ich mycie.

(akta kontroli str. 490-523, 735-763, 889-918)

W wyniku przeprowadzonych 20 listopada 2023 r. i 13 grudnia 2023 r. oględzin warunków transportu posiłków oraz ich wydawania (śniadania i obiadu) stwierdzono m.in., że: 1/ posiłki dostarczono do szpitala w Prudniku w godzinach wynikających z umowy; 2/ pracownik wykonawcy dostarczał posiłki bezpośrednio do kuchni oddziałowych wykorzystując wózek transportowy, który wcześniej dezynfekował; 3/ posiłki i produkty gorące znajdowały się w zamkniętych pojemnikach gastronomicznych typu „GN” opisanych wg oddziałów, do których były przeznaczone; 4/ dietetyk wraz salową odbierały posiłki i produkty sprawdzając przy tym zgodność z zamówieniem i jadłospisem; 5/ dietetyk dokonywała pomiaru temperatury dań gorących odnotowując wyniki w karcie *Parametry kontrolne posiłków (...)*; 6/ nie stwierdzono braków posiłków, niezgodności z obowiązującym jadłospisem lub chłodnych/zimnych posiłków; 7/ porcjowanie dań dla pacjentów zgodnych z przypisaną dietą odbywało się bezpośrednio z pojemników zbiorczych umieszczanych na wózku transportowym; 8/ niezjedzone resztki wyrzucano do zamykanego pojemnika wyłożonego workiem na odpady, które raz dziennie odbierał wykonawca dostarczający posiłki. Waga pozostałych resztek wynosiła: 1/ po śniadaniu 20 listopada 2023 r. – 5,95 kg; 2/ po obiedzie 20 listopada 2023 r. – 3,15 kg; 3/ po śniadaniu 13 grudnia 2023 r. – 1,4 kg; 4/ po obiedzie 13 grudnia 2023 r. – 6,65 kg.

(akta kontroli str. 968-979)

W sprawie ww. resztek salowe wyjaśniły m.in., że ich ilość zależy od apetytu, bieżących zaleceń lekarza, a nawet od wieku i płci pacjenta. Starsze osoby, a szczególnie kobiety jedzą mniej. Ponadto często pacjenci otrzymują domowe posiłki od członków rodziny, które na ich prośbę są podgrzewane w kuchni oddziałowej. Rezygnują wtedy z przysługujących im porcji posiłków.

(akta kontroli str. 972, 978)

Stwierdzono również, że posiłki w momencie odbioru nie były ważone. W przypadku produktów policzalnych, ich liczba była sprawdzana z zamówieniem. Pojemniki, w których znajdowały się pozostałe potrawy, w tym płynne, miały określoną pojemność nominalną. W ocenie dietetyk i salowej pozwalało to na dokładną ocenę, czy przywieziona ilość posiłków płynnych jest wystarczająca, tj. zgodna z zamówieniem. Dietetyk wyjaśniła, że: *Ilość zupy przeliczana jest na chochelkę (400 ml), ilość na ziemniaków na gałki (250 g), a porcje mięsa, ryb czy kotlecików na sztukę (100 g). W przypadku jaj sadzonych są to dwie sztuki na pacjenta (100 g), a w przypadku gołąbków bez zawijania porcja to dwie sztuki (300 g). Masło dzielone jest przez catering (kosteczki 15 g), pieczywo liczone jest na kromki (4 na pacjenta). Dodatki do pieczywa takie jak warzywa (40 g), szynka (50 g), ser żółty (50 g), serek topiony (50 g) przeliczane są na plastry sztukę. Pasty i sałatki do pieczywa liczone są na łyżki (50 g). Dzięki temu wielkość porcji jest zachowana, ilość jedzenia jest wystarczająca dla każdego pacjenta. Catering zawsze dodaje kilka porcji więcej, więc pacjenci mogą liczyć na dokładkę.* Dietetyk wskazała również, że po zmianach wykonawcy oraz w przypadku wątpliwości co do wymaganej wagi składników

posiłków, dokonuje się ich kontrolnego ważenia⁴³ na standardowej wadze kuchennej do 5 kg – bez dodatkowego certyfikatu (np. kawałki ryby, kotlety itp.). Waga ta w ocenie dietetyk jest wystarczająca.

(akta kontroli str. 968-979, 983)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

1. Nierzetelne przygotowanie specyfikacji warunków zamówień na usługi całodobowego wyżywienia pacjentów.

Wprawdzie w rozdziale III ust. 6 ppkt i SWZ postępowania na udzielenie usługi całodobowego wyżywienia pacjentów PCM nr 1/VI/2023 wskazano, że to dietetyk szpitalny przy udziale wykonawcy będzie przygotowywać jadłospisy dla wszystkich pacjentów hospitalizowanych przez okres trwania umowy z uwzględnieniem zalecanych diet na bazie kuchni własnej⁴⁴, to jednak w dalszej części (rozdział III ust. 6 ppkt o) wskazano, że to wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez 10/14 kolejnych dni – najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Osoba wyznaczona ze strony zamawiającego (dietetyk lub inna wyznaczona osoba) miała zagwarantowane prawo do: kontroli wydawanych posiłków pod względem ilości, jakości, kaloryczności i estetyki wydawanych posiłków, degustacji i oceny organoleptycznej sporządzanych posiłków, zmian w jadłospisie przedstawionym przez wykonawcę w przypadkach niezgodności z wymaganiami opisanymi przez zamawiającego.

Dodatkowo w § 4 ust. 1 wzoru umowy stanowiącej załącznik do specyfikacji, jak i w podpisanej z wykonawcą umowie⁴⁵ wskazano, że to wykonawca zobowiązuje się przygotowywać jadłospisy oraz określono wymagania co do ich sporządzania, tj. m.in. w jadłospisie należało uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych w okresie świątecznym. Jadłospis powinien zawierać gramaturę i kaloryczność wszystkich proponowanych posiłków. W świetle § 4 ust. 3 i 4 tej umowy wykonawca zobowiązany był do przedstawienia zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez 10/14 kolejnych dni – najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu, a zestawy posiłków dla pacjentów miały zawierać zróżnicowane menu; posiłki nie mogły się powtarzać w jednej dekadówce (10 dniowy jadłospis).

(akta kontroli str. 645, 737, 755)

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: *Wzór umowy w postępowaniu nr 1/VI/2023 na „Całodobowe wyżywienie pacjentów Prudnickiego Centrum Medycznego S. A. w Prudniku” jest załącznikiem nr 3 do SWZ. Zgodnie z § 4 ust. 18 wzoru umowy, jak i zawartej umowy nr 94/VII/2023 harmonogram wydawania posiłków oraz jego zmiany zatwierdza dietetyk szpitalny. Dodatkowe uprawnienia dietetyka zostały zawarte w rozdziale III ust. 6 ppkt i) SWZ. Zgodnie z § 4 ust. 1 wzoru umowy to wykonawca zobowiązuje się przygotować jadłospisy. Jednak również w § 18 wzoru umowy określono, że „Przedmiot zamówienia zostanie wykonany w zakresie określonym w: 1. Ofercie Wykonawcy, 2. Specyfikacji Warunków Zamówienia, 3. Postanowieniach niniejszej umowy.” W ocenie Zamawiającego w przypadku rozbieżności pomiędzy zapisami SWZ, a zawartą umową pierwszeństwo mają zapisy SWZ, co dodatkowo zostało zaznaczone we wzorze umowy, który określał, że przedmiot umowy jest określony również w specyfikacji. Na etapie realizacji postanowień umowy obecne zapisy nie powodują sytuacji spornych, m.in.*

⁴³ Np. w dniu 9 sierpnia 2023 r. sprawdzono wagę ryb i gołąbków.

⁴⁴ Jadłospis powinien zawierać gramaturę i kaloryczność wszystkich proponowanych posiłków. wykonawca udziela gwarancji, że posiłki będą urozmaicone, z uwzględnieniem sezonowości, dni świątecznych i tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.

⁴⁵ Umowa nr 94/VII/2023 z 14 lipca 2023 r.

ze względu na to, że integralna część umowy to Załączniki nr 1 do umowy (Formularz ofertowy Wykonawcy), w którym to w pkt 5 ppkt a) Wykonawca oświadczył, że złożył ofertę zamówienia zgodnie z SWZ, a w ppkt c) Wykonawca oświadczył, że zapoznał się z SWZ i nie wniósł żadnych zastrzeżeń. Dietetyk potwierdziła, że to ona układała jadłospisy, co nie budziło zastrzeżeń wykonawcy.

(akta kontroli str. 1056)

Stwierdzono też, że w specyfikacjach zamówień nr 2/XII/2020 i 2/VI/2021 jako jedno z kryteriów oceny ofert przyjęto czas potrzebny na dowieszenie gotowych posiłków w minutach z wagą określoną na 40% (40 pkt). W specyfikacjach tych nie określono jednak wymogu przedłożenia dokumentów lub oświadczeń w zakresie kryterium czasu potrzebnego na dowieszenie gotowych posiłków, jak też nie wskazano sposobu weryfikowania tego kryterium na etapie oceny ofert. Oferenci zobowiązani byli do złożenia formularza ofertowego, w którym wskazać mieli jedynie czas reklamacji w sytuacji braków ilościowych dostarczanych posiłków / braku posiłków w minutach od zgłoszenia.

(akta kontroli str. 504-507, 900-903)

Były Prezes Zarządu zeznał: *W mojej ocenie było to przeoczenie. Nie miało to na celu ograniczenia konkurencji bądź wykluczenia jakiegokolwiek wykonawcy.*

(akta kontroli str.1078-1085)

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: *Wykonawcy w oświadczeniu będącym częścią załącznika nr 1 do SIWZ i SWZ złożyli deklaracje dotyczące odległości. W postępowaniu nr 2/VI/2021 zamieszczono oświadczenie – załącznik nr 5 „Oświadczenie dotyczące odległości”, które stanowiło podstawę do określenia czasu w minutach. Zamawiający dokonywał samodzielnie weryfikacji oświadczeń wykonawcy w ww. kryterium posługując się ogólnie dostępnymi wyliczeniami tras takimi jak Google Maps.*

(akta kontroli str. 1040-1041)

NIK nie podziela stanowiska przedstawionego w wyjaśnieniach. Przywołany załącznik nr 1 do specyfikacji – formularz ofertowy – nie zawierał deklaracji dotyczących odległości. W formularzu tym oferent było zobligowany do wskazania swoich danych – nazwy i adresu – oraz czasu reakcji na wskazaną wyżej reklamację. W przywołanym oświadczeniu dotyczącym odległości, oferenci mieli obowiązek wpisać jedynie adres kuchni, z której będą dostarczane gotowe posiłki. Zaznaczyć przy tym należy, że czas realizacji reklamacji, jak i czas dowozu gotowych posiłków stanowi swoistą obietnicę, co powoduje, że kryteria takie są nieweryfikowalne na etapie oceny ofert. Kryteria takie wymagają określenia w specyfikacji sposobu weryfikacji oświadczeń wykonawców złożonych m.in. w formularzu ofertowym i nie mogą pozostawiać zamawiającemu nieograniczonej swobody wyboru najkorzystniejszej oferty⁴⁶.

2. Przeprowadzenie postępowań o udzielenie zamówień publicznych z naruszeniem zasad uczciwej konkurencji.

Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy Pzp z 2004 r. zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji i równe traktowanie wykonawców oraz zgodnie z zasadami proporcjonalności i przejrzystości.

W myśl art. 91 ust. 1 ww. ustawy zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. W świetle art. 91 ust. 2 pkt 6 ustawy Pzp z 2004 r. kryteriami oceny ofert są cena lub koszt albo cena lub koszt i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia, w szczególności serwis posprzedażny oraz pomoc techniczna, warunki

⁴⁶ KIO 2807/22 z 7 listopada 2022 r.

dostawy, takie jak termin dostawy, sposób dostawy oraz czas dostawy lub okres realizacji. Ponadto zgodnie z art. 91 ust. 2d tej ustawy zamawiający określa kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały, umożliwiając sprawdzenie informacji przedstawianych przez wykonawców.

W myśl art. 16 ustawy Pzp z 2019 r. zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób: 1) zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców; 2) przejrzysty; 3) proporcjonalny.

Z treści art. 240 ust. 1 ustawy Pzp z 2019 r. wynika natomiast, że zamawiający opisuje kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały. Zgodnie z ust. 2, kryteria oceny ofert i ich opis nie mogą pozostawiać zamawiającemu nieograniczonej swobody wyboru najkorzystniejszej oferty oraz umożliwiają weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Stosownie do art. 242 ust. 1 ww. ustawy najkorzystniejsza oferta może zostać wybrana na podstawie: 1) kryteriów jakościowych oraz ceny lub kosztu; 2) ceny lub kosztu.

Tymczasem w SIWZ sporządzonej dla postępowania o udzielenie zamówienia całodobowego wyżywienia pacjentów PCM S.A. nr 2/XII/2020 w części XVII *Kryteria oceny ofert* wskazano, że za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą liczbę punktów obliczoną w oparciu o ustalone kryteria, tj. cena (koszt) z wagą określoną na 60% oraz czas potrzebny na dowieszenie gotowych posiłków w minutach z wagą określoną na 40%. W przypadku kryterium czasu potrzebnego na dowieszenie gotowych posiłków w minutach wskazano minimalną wymaganą wartość: do 30 min. za co oferent otrzymywał 40 pkt, a maksymalną dopuszczalną wartość określono na 45 min., przy czym wszyscy oferenci deklarujący czas wyższy niż 30 min. nie otrzymywali żadnych punktów.

Identyczne kryteria, którymi przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert kierować miał się PCM, określono w specyfikacji warunków zamówienia sporządzonej dla postępowania nr 2/VI/2021, również dotyczącego zamówienia na całodobowe wyżywienie pacjentów.

(akta kontroli str. 506, 901)

Były Prezes Zarządu zeznał: *W przypadku zamówień na usługi wyżywienia pacjentów, równie istotnie jak leczenie pacjentów jest ich całodziennie wyżywienie. W opinii lekarzy żywienie jest równie ważne jak leczenie podstawowe. Dlatego też w uzgodnieniu z lekarzami (m.in. z Dyrektorem ds. Medycznych) oraz specjalistą ds. zamówień publicznych uznaliśmy, że czas dowożenia posiłków jako kryterium oceny ofert należy uwzględnić. Nie pamiętam, żeby w trakcie postępowania, jak i po wnoszono w tym zakresie uwagi. Mieliśmy różne doświadczenia z wykonawcami – zdarzały się częste przypadki niedowieżenia posiłków, nieprawidłowych produktów i posiłków niezgodnych z obowiązującą dietą, które skutkowały koniecznością wnoszenia reklamacji. W poprzednich przetargach zgłaszali się wykonawcy m.in. z Łodzi lub Gliwic, a więc miejsc bardzo odległych od Prudnika. W mojej ocenie istniało wysokie ryzyko złej jakości usług świadczonych przez te podmioty.*

(akta kontroli str. 1078-1085)

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: *Zamawiający uznał, że powyższe kryteria „Czas potrzebny na dowieszenie gotowych posiłków” wraz z przyjętym sposobem przyznawania i obliczania punktów tego kryterium nie naruszają uczciwej konkurencji w postępowaniu. Zamawiający dopuścił składanie ofert przez Wykonawców z czasem minimum do 45 minut, jednak wiązało się to z przyznaniem 0 pkt, a nie odrzuceniem oferty jako niespełniającej warunków zamówienia. Zamawiający nie mógł sobie pozwolić na to, aby ze względów technicznych, takich jak odległość pomiędzy Prudnikiem ul. Piastowska 64, a Głogówkiem,*

ul. Konopnickiej 2 realizację zamówienia powierzyć Wykonawcy, który zadeklarował by dowieszenie posiłku czasie kilkudziesięciu minut czy nawet powyżej godziny.

(akta kontroli str. 1040-1041)

NIK nie podziela stanowiska przedstawionego w powyższych wyjaśnieniach. Wprawdzie uzasadnione potrzeby podmiotu zamawiającego mogą usprawiedliwiać ograniczenie kręgu potencjalnych wykonawców oraz wpływać na zakres oferowanych przez nich usług, dostaw i robot budowlanych, ale tylko o ile wynikają one z celu, dla którego zamawiający wszczyna określone postępowanie, a cel ten jest nakierowany na realizację tychże potrzeb (orzeczenie KIO, sygn. 2184/13). Jednak ograniczenie takie musi wynikać z faktu, że realizacja tego celu w żaden inny sposób nie może zostać osiągnięta (zasada proporcjonalności), zaś wymagania zamawiającego związane są z istotą przedmiotu zamówienia i jego indywidualnymi właściwościami pozwalającymi na osiągnięcie wskazanego wyżej celu. Wprawdzie tak ustalone kryterium w zakresie czasu dowozu gotowych posiłków nie skutkowało odrzuceniem ofert, ale jego waga przyjęta na 40% oraz sposób obliczania punktów, skutkowało ograniczeniem konkurencji, gdyż preferowały wyłącznie oferentów w lokalizacji do 30 minut jazdy od szpitala w Prudniku oraz ZOL.

3. W dwóch postępowaniach o udzielenie zamówienia publicznego oceny ofert dokonano o kryterium, które nie zostało określone w specyfikacji tych zamówień.

W myśl art. 91 ust. 1 ustawy Pzp z 2004 r. zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. W świetle art. 91 ust. 2 pkt 6 ww. ustawy kryteriami oceny ofert są cena lub koszt albo cena lub koszt i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia, w szczególności serwis posprzedażny oraz pomoc techniczna, warunki dostawy, takie jak termin dostawy, sposób dostawy oraz czas dostawy lub okres realizacji.

Zgodnie z art. 239 ust 1 ustawy Pzp z 2019 r., zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w dokumentach zamówienia. Zgodnie z art. 240 ust. 1 ww. ustawy zamawiający opisuje kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały. Zgodnie z ust. 2, kryteria oceny ofert i ich opis nie mogą pozostawiać zamawiającemu nieograniczonej swobody wyboru najkorzystniejszej oferty oraz umożliwiają weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Stosownie do art. 242 ust. 1 ustawy Pzp z 2019 r., najkorzystniejsza oferta może zostać wybrana na podstawie: 1) kryteriów jakościowych oraz ceny lub kosztu; 2) ceny lub kosztu.

W specyfikacjach postępowań nr 2/XII/20 oraz nr 2/VI/2021 w odniesieniu do oferentów nie określono wymogu przedłożenia dokumentów i oświadczeń w zakresie kryterium czasu potrzebnego na dowieszenie gotowych posiłków, jak też sposobu weryfikowania tego kryterium na etapie oceny ofert. Oferenci zobowiązani byli do złożenia formularza ofertowego, który określał m.in. czas reklamacji w sytuacji braków ilościowych dostarczanych posiłków/braku posiłków w minutach od zgłoszenia.

Z informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty w ww. postępowaniach wynika, że oceny ofert dokonano, przyjmując deklarowany przez oferentów czas realizacji reklamacji⁴⁷ od zgłoszenia w sytuacji braków ilościowych dostarczanych posiłków/braku posiłków, jako kryterium czasu potrzebnego na dowieszenie gotowych posiłków w minutach określonego w specyfikacjach tych zamówień.

(akta kontroli str. 506, 901)

Były Prezes Zarządu zeznał: *W mojej ocenie było to przeoczenie. Nie miało to na celu ograniczenia konkurencji bądź wykluczenia jakiegokolwiek wykonawcy.*

(akta kontroli str. 1078-1085)

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: *Ocenę ofert w postępowaniach nr 2/XII/2020 i 2/VI/2021 dokonano w zakresie kryterium deklarowany przez oferentów czas realizacji reklamacji. Wykonawcy w oświadczeniu będącym częścią załącznika nr 1 do SIWZ i SWZ złożyli deklaracje dotyczące odległości. W postępowaniu nr 2/VI/2021 zamieszczono oświadczenie – załącznik nr 5 OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE ODLEGŁOŚCI, które stanowiło podstawę do określenia czasu w minutach. Zgodnie z art. 96 ust 2d kryterium zostało określono w sposób jednoznaczny i zrozumiały dla Wykonawców, których również można uznać jako profesjonalistów działających na rynku zamówień publicznych. Zamawiający dokonywał samodzielnie weryfikacji oświadczeń wykonawcy w ww. kryterium posługując się ogólnie dostępnymi wyliczeniami tras takimi jak Google Maps.*

(akta kontroli str. 1040-1041)

NIK nie podziela stanowiska przedstawionego w wyjaśnieniach specjalisty ds. zamówień publicznych. Przywołany załącznik nr 1 do specyfikacji – formularz ofertowy – nie zawierał deklaracji dotyczących odległości. W formularzu tym oferent było zobligowany do wskazania swoich danych – nazwy i adresu – oraz czasu reklamacji. Również i w tym przypadku należy zaznaczyć, że czas realizacji reklamacji, jak i czas dowozu gotowych posiłków stanowi swoistą obietnicę, co powoduje, że kryteria takie są nieweryfikowalne na etapie oceny ofert. Kryteria takie wymagają określenia w specyfikacji sposobu weryfikacji oświadczeń wykonawców złożonych m.in. w formularzu ofertowym i nie mogą pozostawiać zamawiającemu nieograniczonej swobody wyboru najkorzystniejszej oferty⁴⁸.

4. Zaniechanie uwzględnienia w umowach postanowień określających łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony umowy.

Zgodnie z art. 436 pkt 3 ustawy Pzp z 2019 r., zawarta z wykonawcą umowa powinna zawierać m.in. postanowienia określające łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony.

Jak ustalono, projekty umów stanowiących załączniki do SWZ postępowań nr 2/VI/2021 oraz nr 1/V/2023 oraz zawarte z wykonawcami umowy nr 186/VII/2021 z 28 lipca 2021 r. oraz nr 94/VII/2023 z 14 lipca 2023 r. nie określały łącznej maksymalnej wysokości kar umownych, których mogą dochodzić strony.

(akta kontroli str. 606-627, 644-658, 781-788)

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: *Zgodnie z obowiązującymi w Spółce zasadami to radca prawny (kancelaria) opiniuje projekty umów będące załącznikami do specyfikacji zamówienia. W dniu 2.06.2021 r. otrzymałem zredagowany wzór umowy, który został zamieszczony jako załącznik do SWZ. W wyniku postępowania*

⁴⁷ Czas realizacji reklamacji od zgłoszenia w sytuacji braków ilościowych dostarczanych posiłków/braku posiłków nie jest pojęciem tożsamym z czasem potrzebnym na dowieszenie gotowych posiłków. Realizacja reklamacji to nie tylko czas na dowieszenie gotowego posiłku ale również jego przygotowanie w sposób zgodny z warunkami określonymi w umowie, z zachowaniem takich warunków, jak chociażby odpowiednia temperatura czy gramatura posiłku, zapakowanie w pojemnik.

⁴⁸ KIO 2807/22 z 7 listopada 2022 r.

z 2021 r. zawarto umowę z Wykonawcą, która obowiązywała do 31.07.2023 r. W tym okresie Wykonawcy nie zostały naliczone żadne kary umowne zgodnie z § 8 umowy. Z uwagi na brak zastrzeżeń co do realizacji i brak wystąpienia przesłanek skutkujących naliczaniem kar umownych przez pracowników odpowiedzialnych za realizację umowy z 2021 r., również w postępowaniu, w wyniku którego zawarto umowę nr 94/VII/2023 posłużono się takim samym wzorem jak w 2021 r. Zgadzam się ze stwierdzeniem, że umowa powinna zawierać zapisy zgodnie z art. 436 pkt 3 ustawy Pzp. Jedną z przesłanek odstąpienia od umowy, która jest usankcjonowana karą w wysokości 5% wartości zamówienia brutto jest okoliczność za którą odpowiada Wykonawca w trybie natychmiastowym. W innych postępowaniach o udzielenie zamówienia są stosowane wymogi wynikające z art. 436 pkt 3.

(akta kontroli str.1041-1042)

5. Nierzetelne zweryfikowanie oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnienie okoliczności, o których mowa w art. 25 i art. 26 ustawy Pzp z 2004 r.

W rozdziale III ust. 2 pkt 16 SIWZ postępowania na udzielenie usługi całodobowego wyżywienia pacjentów PCM nr 2/XII/2020 wskazano, że wykonawca winien posiadać wdrożony system HACCP. W świetle rozdziału IX pkt 2.1.c SIWZ, wykonawca powinien przedstawić oświadczenia na każde wezwanie po zawarciu umowy. 13 stycznia 2021 r. wezwano Prudnicką Spółdzielnię Socjalną „Dobre Smaki” do przedłożenia m.in. certyfikatu potwierdzającego, że w procesie produkcji lub/i obrocie artykułami żywnościowymi jest wdrożony i stosowany system HACCP, zgodnie z zapisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wskazując jednocześnie, że na etapie składania ofert zamawiający otrzymał oświadczenie wykonawcy o wdrożeniu i stosowaniu systemu HACCP. Pomimo że w odpowiedzi na ww. wezwanie wykonawca nie przedłożył wymaganego dokumentu, nie podjęto innych działań, w tym kontroli w siedzibie wykonawcy, w celu jego wyegzekwowania i oparto się jedynie na jego pisemnym oświadczeniu.

(akta kontroli str. 376-386, 490-523)

Specjalista ds. zamówień publicznych wyjaśnił: Zgodnie z rozdziałem IX SIWZ do postępowania nr 2/XII/2020 – w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Zamawiający żądał m. in.: następujących dokumentów: Oświadczenie Wykonawcy (lub certyfikat), że w procesie produkcji lub/i obrocie artykułami żywnościowymi jest wdrożony i stosowany system HACCP, zgodnie z zapisami ustawy (...) o bezpieczeństwie żywności i żywienia (...). Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji treści oświadczenia poprzez żądanie dokumentów potwierdzających jego treść po zawarciu umowy. Załącznik nr 8 do SIWZ. Ponadto w rozdziale III ust. 2 pkt 16 SIWZ określono: Wykonawca winien posiadać wdrożony system HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) oraz przestrzegać i stosować się do zasad Systemu Zarządzania Jakością wdrożonych u Zamawiającego. Zamawiający w dniu 13.01.2021 r. na podstawie art. 25 ust. 1 w zw. z art. 26 ust. 2 ustawy Pzp z 2004 r. (...) wezwał zgodnie z pkt d) do złożenia certyfikatu. Zgodnie z załącznikiem nr 8 do SIWZ uprawniony przedstawiciel Wykonawcy oświadczył 13.01.2021 r., że ma wdrożony i stosowany system HACCP, co zdaniem Zamawiającego nie stanowiło przesłanki do możliwości wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu. Zgodnie z zapisami załącznika nr 8 i rozdziału IX pkt 2.1.c Wykonawca powinien przedstawić oświadczenia na każde wezwanie po zawarciu umowy. Dodatkową przesłanką potwierdzającą posiadanie systemu HACCP były ustalenia protokołu kontroli sanitarnej Nr 314/18 HŻ. 43230.419.1.2018.PK z 16.10.2018 r., które zawierały zapisy, że „system bezpieczeństwa żywności HACCP wdrożony i utrzymany”, „Brak zastrzeżeń do przeprowadzonej analizy zagrożeń systemu HACCP”. Umowa została zawarta 26.01.2021 r. i zgodnie z § 4 ust. 27 w zw. z ust. 28 Wykonawca podlegał kontroli pracowników Zamawiającego: dietetyka, zespołu

ds. zakażeń i pełnomocnika ds. Systemu Zarządzania Jakością. W dniu 19.04.2021 r. przeprowadzono kontrolę w trakcie której ustalono, że brakuje dokumentacji i zasad systemu HACCP.

(akta kontroli str. 1049-1050)

OCENA CZĄSTKOWA

PCM zatrudniało dietetyków posiadających odpowiednie kwalifikacje, co umożliwiło m.in. rzetelne określanie wymagań, co do wartości odżywczych posiłków przeznaczonych dla pacjentów. W wyniku badania dokumentacji udzielanych zamówień stwierdzono jednak szereg nieprawidłowości polegających na: prowadzeniu postępowań z naruszaniem zasad uczciwej konkurencji, nierzetelnym szacowaniu wartości zamówienia skutkującym pominięciem stosowania ustawy Pzp z 2019 r., ocenie ofert w oparciu kryteria, których nie określono w specyfikacjach, jak też zaniechaniu uwzględnienia w umowach postanowień odnoszących się do maksymalnych kar, których mogły dochodzić strony.

OBSZAR

2. Nadzór nad realizacją zawartej umowy

Opis stanu faktycznego

1. PCM egzekwował należyte wykonanie umów i weryfikował jakość wykonania usługi. W specyfikacjach zamówień oraz zawartych z wykonawcami umowach wprowadzono regulacje umożliwiające przeprowadzanie kontroli pomieszczeń użytkowanych przez wykonawcę pod względem stanu higieniczno-sanitarnego oraz dokonywanie przeglądu dokumentacji sanitarno-epidemiologicznej, w tym książeczek zdrowia pracowników, stosowanych procedur (m.in. systemu HACCP).

W okresie objętym kontrolą PCM odstąpił od jednej umowy (nr 13/1/2021 z 26 stycznia 2021 r.), z uwagi na jej nieprawidłowe realizowanie. Odstąpienie poprzedzone zostało trzema kontrolami⁴⁹ przedstawicieli PCM w pomieszczeniach wykonawcy służących do przygotowywania posiłków, które ujawniły szereg nieprawidłowości w zakresie higieny przygotowania posiłków potwierdzonych wynikami badań mikrobiologicznych pobranych próbek. Stwierdzono również brak dokumentacji wdrożenia i stosowania systemu HACCP. Na decyzję o odstąpieniu od umowy wpłynął także brak realizowania przez wykonawcę zaleceń pokontrolnych. Na ww. podmiot nałożono następujące kary umowne: 1/ 26 kwietnia 2021 r. w wysokości 1 800 zł z uwagi na nienależyte wykonywanie umowy w okresie od 1 do 31 marca 2021 r.; 2/ 5 maja 2021 r. w wysokości 1 000 zł z uwagi na nienależyte wykonywanie umowy w okresie od 1 do 30 kwietnia 2021 r.; 3/ 9 maja 2021 r. w wysokości 96 105,20 zł z uwagi na odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

Do dnia kontroli NIK, tj. do 6 grudnia 2023 r. PCM nie uzyskało części należnej kary umownej w kwocie 27 909,30 zł, a od 19 maja 2021 r. nie były podejmowane działania w celu jej dochodzenia. Powyższe ustalenia opisane zostały w dalszej części wystąpienia pokontrolnego w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 490-523, 565-605, 735-763, 889-918)

W wyniku porównania treści faktur wystawionych z tytułu świadczonych usług całodobowego wyżywienia za miesiące marzec i wrzesień w latach 2020-2023 z treścią zawartych umów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wzajemnych rozliczeń pomiędzy PCM a wykonawcami.

(akta kontroli str. 1091-1185)

⁴⁹ W dniach 14 i 19 kwietnia 2021 r. oraz 30 kwietnia 2021 r.

2. Oceny jakości dostarczanych posiłków i produktów dokonywano podczas przyjmowania ich przez poszczególne oddziały szpitala, a wnioski z tych ocen odnotowywane były w kartach oceny żywienia szpitalnego, w kartach oceny parametrów kontrolnych posiłków (IS H 06) oraz w kartach ocen organoleptycznych.
(akta kontroli str. 565-569, 985-999)

3. W latach 2018-2023 (do 30 września) pacjenci szpitala nie kierowali do PCM, Starosty Powiatowego oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Powiatowego w Prudniku skarg dotyczących sposobu i jakości wyżywienia w szpitalu.
(akta kontroli str. 221-222, 1262)

4. Z informacji przekazanych przez Prezesa Zarządu oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Prudniku wynikało, że w latach 2018-2023 (do 30 września) w PCM nie odnotowano przypadków zatruc pokarmowych, jak i nie wpłynęły żadne informacje o podejrzeniu takich zatruc.
(akta kontroli str. 219-220)

5. W PCM okresowo przeprowadzano kontrole wewnętrzne w zakresie przestrzegania zasad higieny w zakresie żywienia pacjentów na poszczególnych oddziałach szpitala. W kontrolach brał udział specjalista ds. epidemiologii oraz naczelną pielęgniarka. W wyniku kontroli przeprowadzonych 7 sierpnia 2019 r., 15 czerwca 2020 r., 21 czerwca 2022 r., 20 czerwca 2022 r., 19 grudnia 2022 r., 17 kwietnia 2023 r., 26 czerwca 2023 r. nie stwierdzono nieprawidłowości. Bieżącą kontrolę w zakresie ilości i jakości dostarczanego żywienia sprawował dietetyk szpitala.
(akta kontroli str. 198-212, 1228)

Przeprowadzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Prudniku kontrole⁵⁰ nie wykazały nieprawidłowości, w tym w zakresie stanu sanitarnego kuchенок oddziałowych i ich wyposażenia oraz prowadzenia dokumentacji.
(akta kontroli str. 159-197)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następującą nieprawidłowość:

Zaniechanie podjęcia działań w celu dochodzenia należnej PCM kary umownej w pełnej wysokości.

Pismem z 9 maja 2021 r. kontrolowana jednostka odstąpiła od umowy nr 13//2021 zawartej 26 stycznia 2021 r. z Prudnicką Spółdzielnią Socjalną „Domowe Smaki” wraz z naliczeniem kar umownych oraz wezwaniem do ich zapłaty.
(akta kontroli str. 597-600)

W związku z naliczeniem ww. kar umownych 19 maja 2021 r. dokonano kompensaty zobowiązań PCM wynikających z faktury F/1/05/2021 z 30 kwietnia 2021 r. na kwotę 54 296,12 zł oraz z faktury F 3/05/2021 z 9 maja 2021 r. na kwotę 13 899,78 zł z należnością wynikającą z noty księgowej 002/05/2021 z 9 maja 2021 r. Po dokonaniu ww. kompensaty pozostała do zapłaty należność wynosiła 27 909,30 zł. Od dnia 19 maja 2021 r. do dnia kontroli NIK, tj. 6 grudnia 2023 r. nie podjęto jednak żadnych działań w celu dochodzenia tej należności.
(akta kontroli str. 601-605)

Zgodnie z Art. 377¹ § 1 ustawy z dnia 15 września 2000 r. Kodeks spółek handlowych⁵¹ członek zarządu powinien przy wykonywaniu swoich obowiązków dołożyć staranności wynikającej z zawodowego charakteru swojej działalności oraz

⁵⁰ Kontrola w dniach: 29 września 2021 r. oraz 2 czerwca 2023 r.

⁵¹ Dz. U. z 2022 r. poz. 1467, ze zm.

dochować lojalności wobec spółki. Ponadto w myśl art. 483 § 3 ww. Kodeksu członek zarządu, rady nadzorczej oraz likwidator nie narusza obowiązku dołożenia staranności wynikającej z zawodowego charakteru swojej działalności, jeżeli postępując w sposób lojalny wobec spółki, działa w granicach uzasadnionego ryzyka gospodarczego, w tym na podstawie informacji, analiz i opinii, które powinny być w danych okolicznościach uwzględnione przy dokonywaniu starannej oceny.

Były Prezes Zarządu zeznał: *Po skompensowaniu kar umownych z należności z bieżących faktur wydałem polecenie głównemu księgowemu dochodzenia pozostałych kar. Z tego co pamiętam przypominałem głównemu księgowemu kilkakrotnie aby wyegzekwować pozostałą wysokość kar. Jest to też obowiązek głównego księgowego. Nie wiem czy i jakie działania wykonano w tym zakresie.*

(akta kontroli str. 1080)

Prezes Zarządu wyjaśnił: *stanowisko Prezesa Zarządu PCM S.A. w Prudniku objąłem w dniu 3 lipca 2023 r. na podstawie uchwały nr 282/10/21/2023 Zarządu Powiatu w Prudniku. Do dnia kontroli nie zostałem poinformowany na temat nieściągniętej powyższej należności od 2021 r. W związku z tym, że należność nie uległa przeterminowaniu, Zarząd podjął decyzję o rozpoczęciu natychmiastowych działań w celu jej wyegzekwowania.*

(akta kontroli str. 1257)

Była Główna Księgowa wyjaśniła: *Nie są znane mi przyczyny, w wyniku których nie podjęto działań w celu wyegzekwowania należności od Prudnickiej Spółdzielni Socjalnej „Domowe Smaki” w kwocie 27 909,30 zł. Ja osobiście nie dostałam polecenia dochodzenia ww. należności. Nie jest mi wiadome, czy polecenie takie zostało wydane innym pracownikom i czy były Prezes PCM S.A. monitorował ich postęp.*

(akta kontroli str. 1075-1077)

Główny Księgowy wyjaśnił: *obecne stanowisko piastuję od dnia 1 lutego 2023 r. jako pełniący obowiązki Głównego Księgowego, a od dnia 1 marca 2023 r. jako Główny Księgowy. Poprzedni pracownik pełniący powyższe stanowisko został zwolniony przez poprzedniego Prezesa Zarządu w dniu 30 stycznia 2023 r. i nie zostały mi przekazane żadne bieżące sprawy oraz zaległe. Od dnia przyjęcia na obecne stanowisko nie posiadałem wiedzy na temat nieściągniętej należności od roku 2021 r. od dnia zatrudnienia na obecnym stanowisku nie otrzymałem żadnych dyspozycji od zarządu dotyczącej powyższej należności.*

(akta kontroli str. 1072-1074)

OCENA CZĄSTKOWA

PCM sprawował skuteczny nadzór nad sposobem wykonywania usług całodobowego żywienia pacjentów świadczonych przez wybranych wykonawców oraz prawidłowo weryfikował przedkładane przez nich rozliczenia i faktury. Jednak do dnia kontroli NIK nie podjęto działań w celu wyegzekwowania pozostałej należności w kwocie 27,9 tys. zł z tytułu nałożonych 19 maja 2021 r. kar umownych.

IV. Wnioski

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, Najwyższa Izba Kontroli, na podstawie art. 53 ust. 1 pkt 5 ustawy o NIK, przedstawia następujące wnioski:

Wnioski

Najwyższa Izba Kontroli wnosi o:

1. Podjęcie działań zmierzających do wyegzekwowania zaległej należności z tytułu kary umownej nałożonej w związku odstąpieniem od umowy nr 13/I/2021 z 26 stycznia 2021 r.

2. Wzmocnienie nadzoru nad ustalaniem wartości zamówień publicznych, w szczególności pod kątem wyeliminowania nieuzasadnionego pomijania stosowania przepisów o zamówieniach publicznych.
3. Wzmocnienie nadzoru nad formułowaniem treści specyfikacji warunków zamówienia, w tym wzorów umów, w celu wyeliminowania wykluczających się lub niejednoznacznych zapisów, jak też prowadzących do naruszenia zasad uczciwej konkurencji.
4. Zapewnienie dokonywania oceny złożonych ofert jedynie na podstawie kryteriów ocen przyjętych w specyfikacjach warunków zamówienia.
5. Zapewnienie rzetelnej weryfikacji oświadczeń i dokumentów składanych przez wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
6. Uwzględnianie w umowach postanowień dotyczących maksymalnych kar umownych, których mogą dochodzić strony.

V. Pozostałe informacje i pouczenia

Wystąpienie pokontrolne zostało sporządzone w dwóch egzemplarzach; jeden dla kierownika jednostki kontrolowanej, drugi do akt kontroli.

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK w Opolu. Prawo zgłaszania zastrzeżeń, zgodnie z art. 61b ust. 2 ustawy o NIK, nie przysługuje do wystąpienia pokontrolnego zmienionego zgodnie z treścią uchwały w sprawie zastrzeżeń.

Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykorzystania uwag
i wykonania wniosków

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK należy poinformować Najwyższą Izbę Kontroli, w terminie 21 od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykonania wniosków pokontrolnych oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia tych działań.

W przypadku wniesienia zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, termin przedstawienia informacji liczy się od dnia otrzymania uchwały o oddaleniu zastrzeżeń w całości lub zmienionego wystąpienia pokontrolnego.

Opole 28 grudnia 2023 r.

Kontroler
Jarosław Pałęga
główny specjalista kontroli
państwowej


.....
podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Opolu
Dyrektor


Dyrektor
Delegatury NIK w Opolu
.....
podpis
Iwonna Zyman