

ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΟΤ ΚΑΙ ΠΑΝ ΦΟΥΝΤΣΕΡΒΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΑΡΘΡΟ 1 ΠΑΡ. 3-ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ

Σχόλιο επί του όρου 3 του άρθρου 1 – Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα:

Ο όρος 3 του άρθρου 1 προβλέπει ότι ο ανάδοχος οφείλει να έχει εκτελέσει επιτυχώς, κατά την τελευταία πενταετία, συμβάσεις παροχής υπηρεσιών παρασκευής, συσκευασίας και διανομής ζεστών μεριδοποιημένων γευμάτων με τη μέθοδο cook & serve, διάρκειας ενός (1) έτους, για αριθμό σιτιζομένων αντίστοιχο με αυτόν που προβλέπεται στις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης.

Η εν λόγω απαίτηση, αν και αποσκοπεί ευλόγως στη διασφάλιση της ποιότητας και της επιχειρησιακής επάρκειας του αναδόχου, ενδέχεται να λειτουργήσει περιοριστικά και να αποκλείσει αδικαιολόγητα οικονομικούς φορείς με αποδεδειγμένη τεχνική ικανότητα και συναφή εμπειρία.

Ειδικότερα:

1. Η αυστηρή εξειδίκευση στη μέθοδο cook & serve περιορίζει αδικαιολόγητα τον κύκλο των υποψηφίων. Η εμπειρία στη σίτιση μεγάλου αριθμού σιτιζομένων σε οργανωμένα περιβάλλοντα (νοσοκομεία, δομές υγείας, μεγάλες κλειστές μονάδες) συνιστά τον κρίσιμο παράγοντα τεχνικής επάρκειας. Η περαιτέρω απαίτηση η εμπειρία αυτή να αφορά αποκλειστικά τη μέθοδο cook & serve αποκλείει φορείς με αντίστοιχη ή και ανώτερη τεχνογνωσία σε μεθόδους όπως το cook & chill, οι οποίες εφαρμόζονται ευρέως στη νοσοκομειακή και θεσμική σίτιση και πληρούν υψηλά πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας.

Ειδικότερα, η αποκλειστική αναφορά στη μέθοδο cook & serve ως απαραίτητο προαπαιτούμενο εμπειρίας δημιουργεί έναν άκαμπτο και αδικαιολόγητα περιοριστικό όρο, που δεν λαμβάνει υπόψη την ουσιαστική τεχνογνωσία επιχειρήσεων με αποδεδειγμένη εμπειρία στην παροχή σίτισης με έτερες μεθόδους παρασκευής γευμάτων. Επί παραδείγματι η μέθοδος cook & chill είναι αναμφισβήτητα μία πιο αναβαθμισμένη και πολύπλοκη διαδικασία μαγειρέματος, στην οποία μάλιστα εμπιρεύεται η μέθοδος cook & serve, αφού για να ψυχθεί το γεύμα θα πρέπει πρώτα να μαγειρευτεί φρέσκο και να μεριδοποιηθεί. Άλλωστε η μέθοδος cook & chill είναι ευρέως διαδεδομένη και επιστημονικά τεκμηριωμένη πρακτική, αφού εφαρμόζεται με επιτυχία σε μεγάλα δημόσια νοσοκομεία, σε ιδιωτικές κλινικές και μονάδες αποκατάστασης, τόσο στην Ελλάδα όσο και στην Ευρώπη αλλά και διεθνώς, ως βέλτιστη πρακτική για μαζική σίτιση σε περιβάλλοντα αυξημένου υγειονομικού κινδύνου (νοσοκομεία, ΜΕΘ, μονάδες χρόνιων παθήσεων, γηροκομεία κ.λπ.). Αυτός είναι και ο βασικός λόγος που η εμπειρία σε παρασκευή γευμάτων με τη μέθοδο cook & chill πρέπει να θεωρείται απολύτως συναφής και ισοδύναμη με το αντικείμενο της παρούσας διακήρυξης. Ο αποκλεισμός επιχειρήσεων που διαθέτουν τεράστια νοσοκομειακή εμπειρία αλλά με τη μέθοδο cook & chill και όχι με τη μέθοδο cook & serve είναι τεχνικά ανατιολόγητος και οπωσδήποτε αντισυνταγματικός, περιορίζει δε κατάφωρα τον ανταγωνισμό.

2. Η νοσοκομειακή εμπειρία δεν ταυτίζεται κατ' ανάγκην με τη μέθοδο παρασκευής.

Η ουσία της νοσοκομειακής σίτισης έγκειται στη συμμόρφωση με διατροφικά πρωτόκολλα, ειδικά διαιτολόγια, αυστηρούς κανόνες υγιεινής και ιχνηλασιμότητας, καθώς και στη δυνατότητα μαζικής παραγωγής και διανομής. Τα στοιχεία αυτά μπορούν να τεκμηριωθούν ανεξαρτήτως της επιμέρους μεθόδου θερμικής επεξεργασίας, εφόσον ο ανάδοχος αποδεικνύει ότι δύναται να προσαρμοστεί στις απαιτήσεις της σύμβασης.

3. Ορθώς τίθεται ως απαιτούμενος τόπος παρασκευής η μονάδα παραγωγής του αναδόχου, δεδομένου ότι η παρασκευή γευμάτων εκτός των εγκαταστάσεων του νοσοκομείου συνιστά εντελώς διαφορετικό επιχειρησιακό αντικείμενο. Ωστόσο, η τεχνική και επαγγελματική ικανότητα θα μπορούσε να αποδεικνύεται με ευρύτερο φάσμα συναφών μεθόδων παραγωγής, υπό την προϋπόθεση ότι ο ανάδοχος δεσμεύεται για την εφαρμογή της μεθόδου cook & serve στο πλαίσιο της σύμβασης.

4. Η απαίτηση διάρκειας σύμβασης ενός πλήρους έτους, σε συνδυασμό με τον απαιτούμενο αριθμό σιτιζομένων και τη συγκεκριμένη μέθοδο, εντείνει τον περιοριστικό χαρακτήρα του όρου.

Ο συνδυασμός των παραπάνω προϋποθέσεων οδηγεί σε σημαντική συρρίκνωση του ανταγωνισμού, χωρίς να είναι απολύτως αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού.

Για τους λόγους αυτούς, προτείνεται η αναδιατύπωση του όρου, ώστε η τεχνική και επαγγελματική ικανότητα του αναδόχου να μπορεί να αποδεικνύεται και μέσω εμπειρίας σε συναφείς μεθόδους μαζικής σίτισης (όπως cook & chill), διατηρώντας την απαίτηση η εκτέλεση της σύμβασης να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τη μέθοδο cook & serve, όπως προβλέπεται στις τεχνικές προδιαγραφές.

Χωρικός περιορισμός της παραγωγικής μονάδας (απόσταση έως 20 χλμ.)

Σχόλιο επί του όρου περί χωρικού περιορισμού της παραγωγικής μονάδας (απόσταση έως 20 χλμ.):

Ο προβλεπόμενος όρος σύμφωνα με τον οποίο η παραγωγική μονάδα του αναδόχου οφείλει να απέχει έως 20 χλμ. από το Νοσοκομείο, με την αιτιολογία ότι εντός της συγκεκριμένης ακτίνας υφίσταται «ικανός αριθμός εν δυνάμει υποψηφίων», εγείρει σοβαρά ζητήματα νομιμότητας και συμβατότητας με τις θεμελιώδεις αρχές των δημοσίων συμβάσεων.

Ειδικότερα:

1. Η επίκληση “ικανού αριθμού υποψηφίων” είναι αόριστη και μη τεκμηριωμένη.

Δεν προκύπτει ότι έχει προηγηθεί ουσιαστική έρευνα αγοράς (απλή αναφορά ότι έγινε έρευνα στο διαδίκτυο η οποία σε καμία περίπτωση δε συνιστά έρευνα αγοράς) που να αποδεικνύει πως εντός της ακτίνας των 20 χλμ. δραστηριοποιούνται οικονομικοί φορείς οι οποίοι σωρευτικά πληρούν όλα τα λοιπά κριτήρια επιλογής της διακήρυξης (και όχι απλώς τη γεωγραφική εγγύτητα).

2. Ο όρος αγνοεί κρίσιμα ποιοτικά και τεχνικά κριτήρια.

Η απαίτηση ύπαρξης αποδεδειγμένης εμπειρίας σίτισης νοσοκομείων με τη μέθοδο cook & serve από την ίδια τη μονάδα παραγωγής κατά την τελευταία πενταετία αποτελεί εξαιρετικά εξειδικευμένο και περιοριστικό κριτήριο. Είναι εξαιρετικά αμφίβολο αν εντός της συγκεκριμένης γεωγραφικής ακτίνας υφίσταται πράγματι πλειάδα οικονομικών φορέων που να διαθέτουν τέτοια εμπειρία, γεγονός που καθιστά τον χωρικό περιορισμό δυσανάλογο.

3. Ο χωρικός περιορισμός δεν τεκμηριώνεται επαρκώς από αντικειμενικούς λόγους.

Σε συστήματα σίτισης τύπου cook & serve, η ασφάλεια τροφίμων, η ποιότητα και η έγκαιρη παράδοση διασφαλίζονται μέσω τεχνικών προδιαγραφών (πιστοποιήσεις, HACCP, χρόνοι μεταφοράς, μέσα μεταφοράς κ.λπ.) και όχι μέσω αυθαίρετων γεωγραφικών ορίων. Ο επιδιωκόμενος σκοπός μπορεί να επιτευχθεί με ηπιότερα και πρόσφορα μέσα.

4. Ο όρος δημιουργεί σοβαρή υπόνοια αδικαιολόγητου περιορισμού του ανταγωνισμού.

Η σωρευτική εφαρμογή αυστηρών τεχνικών κριτηρίων σε συνδυασμό με έναν στενό χωρικό περιορισμό οδηγεί, στην πράξη, στον αποκλεισμό της πλειονότητας των δυνητικά ικανών οικονομικών φορέων σε εθνικό επίπεδο, αντίθετα με τις αρχές της ίσης μεταχείρισης, της αναλογικότητας και της διασφάλισης πραγματικού ανταγωνισμού.

Για τους ανωτέρω λόγους, ο συγκεκριμένος όρος κρίνεται υπέρμετρα περιοριστικός, ανεπαρκώς αιτιολογημένος και ενδεχομένως φωτογραφικός, και θα πρέπει είτε να απαλειφθεί είτε να αντικατασταθεί από αντικειμενικά και αναλογικά κριτήρια που συνδέονται ουσιαστικά με το αντικείμενο της σύμβασης.