



**DO WSZYSTKICH OFERENTÓW**

**WYJAŚNIENIA DO TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Dotyczy: w postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pn. „Usługa żywienia pacjentów Szpitala Ogólnego w Grajewie wraz z najmem pomieszczeń”

Zamawiający przekazuje poniżej zapytania do treści Zaproszenia do składania ofert wraz z wyjaśnieniami.

**Pytanie 1**

W treści SWZ Zamawiający informuje, iż przedmiotem zamówienia jest „świadczenie usługi żywienia pacjentów Szpitala Ogólnego w Grajewie wraz z dzierżawą pomieszczeń” zaplecza kuchennego. Jednocześnie Zamawiający informuje w treści OPZ, iż wyraża zgodę na „świadczenie usługi żywienia innych podmiotów na bazie kuchni Zamawiającego.” W tym samym duchu Zamawiający zapisał we wzorze Umowy najmu, Par.3, ust.1 wymóg: „Najemca zobowiązany jest do przeprowadzania w przedmiocie najmu działalności handlowej z branży gastronomicznej polegającej na przygotowywaniu, porcjowaniu i wydawaniu posiłków pacjentom Szpitala Ogólnego w Grajewie.”

Celem uniknięcia jakichkolwiek nieporozumień, prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy w/w oraz inne zapisy SWZ i Zamawiający wymaga od przyszłego wykonawcy świadczenia usługi żywienia pacjentów Szpitala w Grajewie na zasadzie pełnej produkcji posiłków w kuchni szpitalnej zlokalizowanej w siedzibie Zamawiającego.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza, że wymaga od przyszłego wykonawcy świadczenia usługi żywienia pacjentów Szpitala Ogólnego w Grajewie na zasadzie pełnej produkcji posiłków w kuchni szpitalnej, zlokalizowanej w siedzibie Zamawiającego.**

**Pytanie 2**

W ramach dokumentacji przetargowej Zamawiający zamieścił jako Załącznik nr 3 – Formularz JEDZ w wersji edytowalnej. Z treści informacji zamieszczonych w SWZ, Rozdział 13 dot. zasad wypełnienia i załączenia do oferty wypełnionego Formularza JEDZ wynika, iż w/w formularz powinien zostać wypełniony przez wykonawcę korzystając z opcji „zaimportowania ESPD”.

Niestety w dokumentacji przetargowej brak jest pliku JEDZ w formacie pozwalającym na jego zaimportowanie ESPD.

Bardzo prosimy o uzupełnienie tego brakującego pliku.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający informuje, iż Wykonawca wypełnia JEDZ, tworząc dokument elektroniczny. Może korzystać z narzędzia ESPD lub innych dostępnych narzędzi lub oprogramowania, które umożliwiają wypełnienie JEDZ i utworzenie dokumentu elektronicznego. Zamawiający dopuszcza w szczególności następujący format przesyłanych danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .odt.1**

**Po stworzeniu lub wygenerowaniu przez wykonawcę dokumentu elektronicznego JEDZ, wykonawca podpisuje ww. dokument kwalifikowanym podpisem elektronicznym.**



### Pytanie 3

We wzorze Umowy najmu, Par.6, ust.2, pkt.5) Zamawiający informuje o wymogu zapłacenia przez wykonawcę: „*podatku od nieruchomości w wysokości 0,22% miesięcznej raty podatku od nieruchomości płaconej przez Wynajmującego*”. Prosimy o podanie pełnej informacji: ile wynosi w roku 2023 oraz ile będzie wynosić w roku 2024 wartość miesięcznej raty podatku od nieruchomości płacona przez Wynajmującego (Szpital).

Powyższe pozwoli wykonawcom prawidłowo skalkulować wymienioną w we Wzorze umowy najmu kwotę „*w wysokości 0,22% miesięcznej raty podatku od nieruchomości płaconej przez Wynajmującego*”, obciążającą wykonawcę.

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający informuje, że w roku 2023 wartość miesięcznej raty podatku od nieruchomości płacona przez Wynajmującego (Szpital) wynosi 16 238,00 zł brutto. Zamawiający nie jest w stanie określić wartości miesięcznej raty podatku w 2024 roku.**

### Pytanie 4

Zgodnie z zapisami dokumentacji przetargowej poprzedniego postępowania (znak: ZP 02/21) oraz wynikającej z niej Umowy na żywienie pacjentów (*Umowa nr ZP 02/21 z dnia 25.06.2021 r.*), wykonawca był zobowiązany przez Zamawiającego do przejęcia na mocy art. 23 1 KP dwunastu pracowników zatrudnionych przez poprzedniego wykonawcę tej usługi. Zapisy te zostały przez obecnego wykonawcę zrealizowane w całości.

W związku z powyższym prosimy o przekazanie wszystkim zainteresowanym wykonawcom biorącym udział w niniejszym postępowaniu, iż z mocy prawa w przypadku wyboru ich oferty przez Zamawiającego będą zobowiązani do przejęcia na podstawie art. 23 1 KP wszystkich dwunastu pracowników przejętych uprzednio w tym samym trybie przez obecnego wykonawcę.

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający nie zatrudnia pracowników świadczących usługi w ramach żywienia pacjentów. W ramach postępowania Zamawiający nie wymaga przejmowania żadnych pracowników. Wykonawca obowiązany jest we własnym zakresie zapewnić pracowników na potrzeby realizacji umowy.**

### Pytanie 5

treści SWZ Zamawiający wspomina o wyposażeniu zaplecza kuchennego. Bardzo prosimy o przekazanie zainteresowanym wykonawcom informacji o tym, iż ponad 90% aktualnego wyposażenia zaplecza kuchennego stanowi własność obecnego wykonawcy i po zakończeniu realizacji obecnej umowy zostanie przez niego zdemontowana.

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający przekazuje listę wyposażenia zaplecza kuchennego będącego własnością Zamawiającego:**



**Szpital Ogólny im. dr Witolda Gineła w Grajewie**  
Konstytucji 3 Maja 34  
19-200 Grajewo  
NIP: 719-13-61-728

Przypisanie środków trwałych i  
wypożyczenia  
Strona 1 z 1  
12-10-2023 (W)

## Przypisanie środków trwałych i wyposażenia

Środki % przyjęte do: Grupowanie: <b>Komórka</b>	Wartości na <b>30-09-</b> dzień <b>2023</b> Rodzaj <b>S</b> raportu: Sortowanie: <b>Nazwa</b>	Nr inwent.: % Nazwa: % Nr % pracownika: Jednostka % org.:	Środki % przyjęte od: ST. kosztów: % Kategoria: % Grupa KŚT %
Komórka org.: % Typ % składnika:	Miejsce <b>550-</b> używania: <b>220600-4</b>		

Komórka	Nr inwent	Nazwa	Prac.	Grupa	Przyjęcie	Ilość	Brutto
535-9999-220300 (Dział Techniczny - Eksploatacyjny)	W/W0/W01/0 3169	Basen - wanna	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	2 114,32
	W/W0/W01/0 3175	Lampa bakteriobójcza	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	2,00	0,52
	W/W0/W01/0 3164	Stoły metalowe	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	2,00	1 860,38
	W/W0/W01/0 3166	Stół metalowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	3,00	2 655,87
	W/W0/W01/0 3161	Szafa 3-drzwiowa	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	2,00	1,08
		<b>Komórka 535-9999-220300 (Dział Techniczny - Eksploatacyjny) razem:</b>				10,00	6 632,17
		<b>Razem całość</b>				<b>10,00</b>	<b>6 632,17</b>

Koniec raportu s02  
Raport utworzony przez użytkownika: MZALEWSKA w dniu: 12-10-2023 10:04  
System Środki Trwale firmy ComArch SA wersja: (9)



**Szpital Ogólny im. dr Witolda Gineła w Grajewie**  
Konstytucji 3 Maja 34  
19-200 Grajewo  
NIP: 719-13-61-728

Przypisanie środków trwałych i wyposażenia  
Strona 1 z 2  
12-10-2023 (W)

### Przypisanie środków trwałych i wyposażenia

Środki % przyjęte do: Grupowanie: <b>Komórka</b>	Wartości na 30-09- dzień 2023 Rodzaj <b>S</b> raportu: Sortowanie: <b>Nazwa</b>	Nr inwent.: % Nazwa: % Nr % pracownika: Jednostka % org.:	Środki % przyjęte od: ST. kosztów: % Kategoria: % Grupa KŚT %				
Komórka org.: % Typ % składnika:	Miejsce 550- używania: 220600-3						
Komórka	Nr inwent	Nazwa	Prac.	Grupa	Przyjęcie	Ilość	Brutto
535-9999-220300 (Dział Techniczno - Eksploatacyjny)	W/W0/W01/0 3185	Biurko meblowe	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	1,95
	W/W0/W01/0 3227	Gaśnica	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,00
	3/31/310/000 01	Kocioł elektryczny KE-150,7	-	3	01-04-2015		3 951,27
	5/57/578/000 01	Patelnia elektryczna PE-025	-	5	01-04-2015		3 477,00
	W/W0/W01/0 3183	Regał magazynowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	15,00	2,40
	W/W0/W01/0 3185	Regał magazynowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,29
	W/W0/W01/0 3235	Stół metalowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	3,00	8 354,88
	W/W0/W01/0 3239	Stół metalowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	2,00	3 496,28
	W/W0/W01/0 3237	Stół metalowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	2,00	2 550,66
	W/W0/W01/0 3238	Stół metalowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	2,00	2 954,72
	W/W0/W01/0 3236	Stół metalowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	3,00	2 655,87
	W/W0/W01/0 3234	Stół metalowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	3,00	3 371,40
	W/W0/W01/0 3228	Stół przyścienny bez przystawki	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,80
	W/W0/W01/0 3233	Stół świetlicowy	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,13
	W/W0/W01/0 3232	Stół świetlicowy(rozkładany)	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	2,00	2,90
	W/W0/W01/0 3205	Szafa 2-drzwiowa	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,11
	W/W0/W01/0 3203	Szafa 2-drzwiowa z nadstawką	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	4,86
	W/W0/W01/0 3195	Szafa 3-drzwiowa	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	3,00	1,62
	W/W0/W01/0 3210	Szafa bhp	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,29
	W/W0/W01/0 3197	Szafa bhp	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,66
	W/W0/W01/0 3204	Szafka wisząca	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,43
	W/W0/W01/0 3199	Wanna - basen	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	2 114,32



Szpital Ogólny im. dr Witolda Gineła w Grajewie  
Konstytucji 3 Maja 34  
19-200 Grajewo  
NIP: 719-13-61-728

Przypisanie środków trwałych i  
wypożyczenia  
Strona 2 z 2  
12-10-2023 (W)

Komórka	Nr inwent	Nazwa	Prac.	Grupa	Przyjęcie	Ilość	Brutto
	WW0/W01/0 3200	Wanna - basen	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	2,00	4 489,60
	WW0/W01/0 3242	Zamrażarka (lada chłodnicza)	1113 - Janusz Kiluk	W	02-05-2017	1,00	0,00
		Komórka 535-9999-220300 (Dział Techniczno - Eksploatacyjny) razem:				49,00	37 432,44
		Razem całość				49,00	37 432,44

Koniec raportu s02  
Raport utworzony przez użytkownika: MZALEWSKA w dniu: 12-10-2023 10:04  
System Środki Trwale firmy ComArch SA wersja: (9)

### Pytanie 6

Prosimy o przekazanie zainteresowanym wykonawcom informacji o tym, że część instalacji elektrycznej służącej do podłączenia urządzeń technologicznych w kuchni głównej została położona przez obecnego wykonawcę i stanowi jego własność. Instalacje te, po zakończeniu realizacji obecnej umowy zostaną przez obecnego wykonawcę zdemontowane.

### Odpowiedź:

**Zamawiający informuje, że nie posiada żadnej wiedzy na temat ingerencji obecnego Wykonawcy w instalację elektryczną znajdującą się w kuchni głównej Szpitala Ogólnego w Grajewie.**

### Pytanie 7

W Rozdziale 16, ust.3 SWZ Zamawiający podaje minimalną stawkę czynszu w kwocie 4000 PLN. Prosimy o informację, czy jest to wartość netto czy brutto.

### Odpowiedź:

**Zamawiający informuje, że czynsz najmu wynajmowanej powierzchni kuchni nie może być niższy niż 4.000 zł netto (słownie: cztery tysiące złotych netto) za każdy miesiąc obowiązywania Umowy.**

### Pytanie 8

W związku z zapisami OPZ, ust.12, pkt.1) mamy dodatkowe pytanie. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy zawierały szereg informacji opisanych w tym punkcie, m.in.: „wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze w tym nasycone, węglowodany, w tym cukry, sól błonnik) dla wszystkich produktów w każdej diecie”.

Obliczenie wartości kalorycznych i wartości odżywczych (wraz z wszystkimi dodatkowymi parametrami) dla wszystkich produktów oraz wszystkich diet występujących w Szpitalu w Grajewie wiąże się z dodatkowym bardzo dużym nakładem pracy. Opracowanie powyższych wartości i naniesienie ich każdorazowo do jadłospisów wiąże się z nieuchronną koniecznością zatrudnienia dodatkowego dietetyka dedykowanego tylko i wyłącznie (!) do tych zadań.



Taka organizacja pracy będzie musiała wpłynąć na znaczące zwiększenie kosztów wykonania usługi. Dodatkowy etat dietetyka w przeliczeniu na podaną przez Zamawiającego ilość 140 osobodni żywieniowych podniesie cenę osobodnia nawet o 1,00 – 2,00 PLN.

Z doświadczenia wiemy, iż takie etaty tworzy się w placówkach żywiących ponad 300 pacjentów dziennie. W takim przypadku impakt na cenę jednostkową os/dnia jest stosunkowo niewielki.

Dla przypomnienia, poniżej wymieniamy wszystkie diety występujące w żywieniu pacjentów Szpitala w Grajewie zgodnie z zapisami OPZ ust.26, dla których wykonawca miałby każdorazowo przygotowywać komplet wyliczeń:

## **I) diety 3-posiłkowe**

- a) dieta ogólna
- b) dieta lekkostrawna
- c) dieta kleikowa
- d) dieta wątrobowa
- e) dieta trzustkowa
- f) dieta biegunkowa

## **II) diety 5 -posiłkowe:**

- a) dieta dzieci do lat 3
- b) dieta dzieci starszych
- c) przy niedokrwistościach
- d) bezglutenowa
- e) płynna cukrzycowa
- f) płynna bezmleczna
- g) wegetariańska
- h) wątrobowo-cukrzycowa
- i) cukrzycowa

Biorąc pod uwagę fakt, że diety specjalistyczne bazują na diecie ogólnej z odpowiednimi dla danej diety specjalistycznej modyfikacjami, w opinii dietetyków nie wymagają one każdorazowego czasochłonnego dodatkowego wyliczania wszystkich parametrów.

Prosimy o zmianę zapisów OPZ ust. ust.12, pkt.1 w następującym kierunku:

1. „Na wezwanie Zamawiającego wykonawca przedstawi wyliczenia wartości kalorycznej poszczególnych posiłków oraz wartości odżywczych z białka i tłuszczów dla wybranej diety”.
2. „Jadłospisy powinny być przygotowywane zgodnie z zapisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.:

### **Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę zapisów OPZ.**

**Zamawiający modyfikuje zapis w następujący sposób: „Opis powinien zawierać: obliczoną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze w tym nasycone, węglowodany, w tym cukry, sól, błonnik) odrębnie dla każdego posiłku, w każdej diecie.**

### **Pytanie 9**

W Załączniku 1 – OPZ, ust.12, pkt.2) Zamawiający wymaga „określenia wartości dziennej wsadu do kotła w rozbiciu na każdy dzień”.

Wyżej wymieniony wymóg jest bardzo trudny do zrealizowania na etapie tworzenia jadłospisu. Rzeczywista dzienna wartość wsadu do kotła jest wyliczana na podstawie faktycznie wydanych z magazynu artykułów spożywczych. Nie ma realnej możliwości codziennego utrzymania tej samej wartości,



co wynika ze specyfiki i zróżnicowania jadłospisów. Dopiero dłuższy okres rozliczeniowy pozwala na wyliczenie średniej wartości wsadu do kotła np. dla dekady.

Mając na uwadze powyższe prosimy o wykreślenie w/w zapisu.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wyraża zgodę.**

**Pytanie 10**

W OPZ, ust.12, pkt.3) Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do: „załączania do jadłospisów dekadowych receptur potraw - wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia i przedstawić jadłospis Zamawiającemu z 7-dniowym (liczone są dni robocze) wyprzedzeniem”.

Receptury potraw stanowią własność intelektualną wykonawcy, zawodowy know how każdej z firm cateringowych i jako takie są przez nie zawsze bezwzględnie chronione.

Ponadto Receptury potraw są na ogół dokumentami obszernymi i ich ewentualne drukowanie jako załączników do codziennych jadłospisów wiązałoby się ze znacznym nakładem czasu i rosnącymi niepotrzebnie kosztami.

Z uwagi na powyższe, prosimy o zmianę zapisów w/w ustępu w kierunku:

„1. Wykonawca udostępni do wglądu wyznaczonemu pracownikowi Zamawiającego w obecności przedstawiciela wykonawcy, receptury dań wykorzystanych w jadłospisach, tylko w sytuacjach nadzwyczajnych.

„2. Wykonawca załączy do jadłospisów dekadowych: wykaz składu produktów oraz składu posiłków. Dodatkowo, na każde żądanie Zamawiającego udostępni do wglądu wykaz ilościowo jakościowy dla poszczególnej diety dnia z dekady.”

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

**Pytanie 11**

W OPZ, ust.12, pkt.3) Zamawiający informuje, że: „O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 3 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą.”

W zawiązku z faktem, iż Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania jadłospisów, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag do jadłospisów będzie egzekwowane tylko wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami Umowy, zasadami dietytyki i obowiązującymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza, że uwagi do jadłospisów będą wnoszone w przypadku, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami Umowy, zasadami dietytyki i obowiązującymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB oraz zapisami Opisu Przedmiotu Zamówienia.**

**Pytanie 12**

W Załączniku 1 – OPZ, ust.116 Zmawiający postawił wymóg „uwzględnienia w jadłospisie masła o zawartości 82% tłuszczu” serwowane w opakowaniach jednorazowych.

W związku z tym mamy pytania dodatkowe:

**A./** Aktualnie brak jest jakichkolwiek oficjalnych zaleceń odnośnie procentowej zawartości tłuszczu w maśle ze strony IŻiŻ oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Co więcej, przyjmuje się, iż masło o dużej



zawartości tłuszczu (82%) nie jest wskazane w codziennej diecie. Ponadto rekomendacje IŻŻ wskazują, że dzienne spożycie nasyconych kwasów tłuszczowych nie powinno przekraczać 10% dziennego zapotrzebowania energetycznego. Z uwagi na wyższy udział nasyconych kwasów tłuszczowych w maśle w porównaniu do miękkich margaryn, uwzględnienie masła w dwóch posiłkach (śniadanie i kolacja) wymaga ograniczenia asortymentowego innych produktów pochodzenia zwierzęcego. Masło o tak wysokiej zawartości tłuszczu szczególnie zalecane jest w żywieniu dzieci do lat 3-ich, ze względu na rolę NKT przy tworzeniu się struktur układu nerwowego w tym okresie życia oraz do budowy błon komórkowych.

Mając na uwadze powyższe, prosimy o zmianę stosownego zapisu w następujący sposób:

*„do śniadania i kolacji w diecie dzieci do lat 3 Zamawiający wymaga podawania masła o zawartości 82% tłuszczu, w pozostałym zakresie 60% tłuszczu”.*

**B./** Wymóg podawania masła w opakowaniach jednorazowych pociąga za sobą znaczny wzrost kosztów masła. Wnioskujemy o wykreślenie tego wymogu.

**Odpowiedź:**

**A) Zamawiający nie wyraża zgody.**

**B) Zamawiający nie wymaga masła w opakowaniach jednorazowych.**

**Pytanie 13**

Prosimy o wyjaśnienie co oznacza zapis zamieszczony w OPZ, ust. 20: „-wędliny jak w pkt. 16”?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający modyfikuje zapis w następujący sposób: „- wędliny jak w pkt. 23”**

**Pytanie 14**

W Załączniku 1 – OPZ, ust.28 Zmawiający określił wysokość wsadu do kotła na 49% ceny osobodnia.

Taki wymóg z definicji implikował będzie bardzo wysoką cenę za usługę, gdyż jego równoważnikiem jest 51% udział kosztów pozostałych. Mając na uwadze chociażby bardzo wysoki udział kosztów pracy w cenie za usługę wnioskujemy o zmianę tego zapisu w kierunku widełek wartości wsadu do kotła na poziomie nie mniejszym niż: 40 - 49% ceny osobodnia.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

**Pytanie 15**

W Załączniku 1 – OPZ, ust.30 Zmawiający określił wymóg serwowania zup „w wazach w nielimitowanych ilościach”.

Zupy, podobnie jak inne składowe posiłków wydawane są w pojemnikach GN, a nie w wazach. Proponujemy wykreślenie tego zapisu.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie zapisu. Zamawiający modyfikuje zapis w następujący sposób: „Zupy mleczne (do śniadania) i obiadowe wydawane w pojemnikach GN w ilościach nie mniejszych niż 350 ml na osobę.”**

**Pytanie 16**

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SWZ i wymagania opisane w treści OPZ – Posiłki oraz ich wydawanie:

- w punkcie: 33 (w sekwencji kolejności punktów: 1-37)





- w punktach: 34-40 (w sekwencji kolejności punktów: 31-42)  
oraz

- OPZ – Kontrola zamawiającego – w punkcie 12  
stanowią odpowiedzialność służb Zamawiającego.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z zapisami OPZ.**

**Pytanie 17**

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy intencje Zamawiającego i podział obowiązków pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym wygląda następująco:

WYKONAWCA:

a/ przygotowanie posiłków w kuchni

b/ przygotowanie posiłków do wydania służbom szpitala w strefie wydawczej kuchni

c/ wydanie posiłków służbom szpitala w wyznaczonych godzinach w ramach ściśle uzgodnionego godzinowego harmonogramu wydawania

d/ mycie naczyń i urządzeń kuchennych

e/ zarządzanie odpadami

ZAMAWIAJĄCY:

a/ odbiór gotowych posiłków w strefie wydawczej kuchni w wyznaczonych godzinach, w naczyniach i pojemnikach należących do Szpitala

b/ transport pojemników zbiorczych z posiłkami na oddziały

c/ porcjowanie posiłków na talerze (na oddziałach) i wydanie pacjentom

d/ mycie brudnych wózków transportowych oraz naczyń po posiłku

Jeżeli błędnie odczytujemy intencje Zamawiającego, prosimy o prawidłowe opisanie procesu.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający informuje, że podział obowiązków pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym odbywa się zgodnie z zapisami SWZ, OPZ oraz zapisów Umowy.**

**Pytanie 18**

Prosimy o potwierdzenie, że naczynia, pojemniki i wózki służące do odbioru posiłków z kuchni należą w całości do Zamawiającego i w żaden sposób nie obciążają wykonawcy.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza, że naczynia, pojemniki i wózki służące do odbioru posiłków z kuchni należą w całości do Zamawiającego i w żaden sposób nie obciążają wykonawcy.**

**Pytanie 19**

Prosimy o potwierdzenie, że do obowiązków Zamawiającego należy odbiór gotowych posiłków z kuchni wykonawcy, ich transport i wydanie pacjentom na oddziałach.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza, że odbiór gotowych posiłków z kuchni wykonawcy, ich transport i wydanie pacjentom na oddziałach należy do obowiązków Zamawiającego.**



### Pytanie 20

Z ostrożności wynikającej z niejednoznaczności zapisów SWZ informujemy, iż w przypadku przeniesienia na Wykonawcę odpowiedzialności za proces transportu i wydawania gotowych posiłków pacjentom na oddziałach, aktualnie istniejąc: organizacja kuchni, infrastruktura i wyposażenie zaplecza kuchennego nie są przystosowane do przejęcia tych zadań:

**A./** na terenie kuchni brak jest pomieszczenia, sprzętu oraz infrastruktury (wentylacja) do mycia i wyparzania pojemników GN oraz wózków wykorzystywanych do dystrybucji posiłków na oddziałach

**B./** na terenie kuchni brak jest pomieszczenia, sprzętu oraz infrastruktury (wentylacja) do mycia i wyparzania naczyń i zastawy stołowej wykorzystywanych do dystrybucji posiłków na oddziałach

**C./** na terenie kuchni nie ma instalacji elektrycznej oraz odpowiedniego pomieszczenia z wymaganą infrastrukturą (np. wentylacja), przystosowanego do ewentualnego podłączenia maszyny zmywającej i dezynfekującej.

Wobec powyższego wnoskujemy o zachowanie podziału obowiązków pomiędzy stronami zgodnego z opisem przedstawionym w pyt. 17 powyżej.

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza, że za proces transportu i wydawania gotowych posiłków pacjentom na oddziałach odpowiedzialni są pracownicy Zamawiającego, zgodnie z podziałem obowiązków zawartym w Opisie Przedmiotu Zamówienia.**

### Pytanie 21

Z ostrożności wynikającej z niejednoznaczności zapisów SWZ informujemy, iż w przypadku przeniesienia na Wykonawcę odpowiedzialności za proces transportu i wydawania gotowych posiłków, prosimy o informację, czy Zamawiający akceptuje dostarczanie II śniadania razem ze śniadaniem oraz podwieczorku razem z obiadem.

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający informuje, że za proces transportu i wydawania gotowych posiłków pacjentom na oddziałach odpowiedzialni są pracownicy Zamawiającego, zgodnie z podziałem obowiązków zawartym w Opisie Przedmiotu Zamówienia. Zamawiający nie przenosi odpowiedzialności za proces transportu i wydawania gotowych posiłków na Wykonawcę.**

### Pytanie 22

Zważywszy na informacje medialne mówiące o tym, że Zamawiający planuje po 12 miesiącach przejęcie funkcji związanych z żywieniem pacjentów w ramach struktur własnych (*insourcing*), prosimy o potwierdzenie, że w takim przypadku Zamawiający zwróci wykonawcy niezamortyzowane nakłady poniesione na modernizację i adaptację kuchni do celów wynikających z zapisów SWZ.

W typowym procesie następujących po sobie zamówień outsourcingowych, wykonawca kończący świadczenie usługi w porozumieniu z nowym wykonawcą rozlicza poniesione przez siebie nakłady. Fakt ewentualnego przejęcia przez Szpital funkcji żywienia pacjentów po zakończeniu umowy wynikającej z niniejszego postępowania skutkowałby niemożnością zastosowania takiej formuły. Z tego względu wnoskujemy o przyjęcie zasady zwrotu niezamortyzowanych nakładów poniesionych przez wykonawcę.

#### **Odpowiedź:**

**Na zasadach określonych Umową Najmu (§ 8 ust. 2).**

### Pytanie 23

W ust.19 OPZ Zamawiający informuje, że:

*„Obiady muszą być gorące i przygotowywane w dniu ich wydania, dostarczane nie wcześniej niż 1 godzinę przed podaniem”*



Skoro zapisy SWZ wymagają produkcji posiłków w kuchni szpitalnej, sformułowanie o „dostarczaniu nie wcześniej niż 1 godzinę przed podaniem” wydaje się niezasadne. Prosimy o jego wykreślenie.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający zmienia zapis: „Obiady muszą być gorące i przygotowywane w dniu ich wydania, gotowe do wydania nie wcześniej niż 1 godzinę przed określoną godziną posiłku”.**

**Pytanie 24**

W ust.15 OPZ Zamawiający informuje, że: „W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak, piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.”

Prosimy o potwierdzenie, że wymóg ten nie dotyczy wydania pacjentom ciasta / wyrobów cukierniczych w każdy piątek.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza, że wymóg planowania jadłospisów z uwzględnieniem postów i świąt oraz potraw tradycyjnych, w tym wyrobów cukierniczych nie oznacza wydania pacjentom ciasta / wyrobów cukierniczych w każdy piątek.**

**Pytanie 25**

W ust.25 OPZ Zamawiający informuje, że:

„Posiłki w chwili podania muszą posiadać temperaturę: nie niższą niż: 75°C dla zup, i min 63°C w przypadku gorącego dania głównego (danie mięsne, drobiowe, ryb) oraz deserów (budyń, kisiel, sorbet) sałatki i surówki podane na zimno do drugiego dania, oraz dodatki warzywne do śniadań i kolacji podane na zimno muszą posiadać temperaturę +4 °C . Temperatura dań gorących to 80°C”

Zapis ten zawiera dwie sprzeczne informacje. Skory wymaga się zgodnie z przyjętymi zaleceniami temperatury min. 63 st.C dla dania głównego, to prosimy wykreślić z treści SWZ wymóg: 80 stC.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie zapisu. Zamawiający informuje, że powyższy zapis należy rozumieć następująco: *posiłki w chwili podania muszą posiadać temperaturę: nie niższą niż: 75°C dla zup, i min 63°C w przypadku gorącego dania głównego oraz nie wyższą niż 80°C* .**

**Pytanie 26**

W ust.29 OPZ Zamawiający informuje o tym, że:

„(...) Zupy mleczne (do śniadania) i obiadowe wydawane w wazach w nielimitowanych ilościach, do wyliczenia kaloryczności przyjmujemy 350 ml zupy na osobę”

Prosimy o dokładne określenie wymaganej przez Zamawiającego ilości wydawanych zup, gdyż jest to niezbędne do skalkulowania stosownych kosztów przez Wykonawcę.

Prosimy o wykreślenie zapisu o nielimitowanych ilościach.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający udzielił odpowiedzi w pytaniu nr 15.**

**Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie zapisu. Zamawiający modyfikuje zapis w następujący sposób: „Zupy mleczne (do śniadania) i obiadowe wydawane w pojemnikach GN w ilościach nie mniejszych niż 350 ml na osobę.”**



### Pytanie 27

W ust.31 OPZ Zamawiający informuje o tym, że: „oczekuje niesłodzonych napojów dla wszystkich pacjentów”.

W żywieniu szpitalnym praktykuje się podawanie do posiłków napojów słodzonych, chyba, że wyklucza to rodzaj zalecanej diety.

Zwracamy uwagę, że podobnie jak w przypadku ograniczenia soli przy produkcji posiłków, nierzadko pacjenci odbierają te posiłki jako „niedoprawione i niesmaczne”, tak samo wygląda sytuacja w przypadku niesłodzonych napojów, ocenianych np. jako „kwaśny niesmaczny kompot”.

Proponujemy wykreślenie zapisu mówiącego o niesłodzonych napojach dla wszystkich pacjentów i zastąpienie go zapisem mówiącym o tym, że: „Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest min. 250 ml płynów.”

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza podawanie do posiłków napojów słodzonych, chyba, że wyklucza to rodzaj zalecanej diety.**

### Pytanie 28

W ust.36 OPZ Zamawiający podaje godziny wydawania posiłków:

„Śniadanie: godzina 7.30 – 8.30

II śniadanie: godzina 9.30 – 10.30

Obiad: godzina w dni powszednie 12:30 – 14:00,

Podwieczorek: godzina 14:30-15:30

Kolacja: 17.00 – 18.00”

Jednocześnie w ust. 34 OPZ (drugim punkcie 34) Zamawiający pisze, że personel szpitala będzie przyjeżdżał po posiłki 3 razy dziennie.

Prosimy o ujednoczenie zapisów w kierunku aktualnie obowiązujących tj.: „Personel szpitala będzie przyjeżdżał po posiłki 3 razy dziennie, a wydawanie posiłków będzie w następujących godzinach:

Śniadanie i II śniadanie: godzina 8.00-9.00

Obiad i podwieczorek: godzina 13.00-14.00

Kolacja: godzina 16.00-17.00”

Chcemy w tym miejscu zaznaczyć, że wydłużenie godzin wydawania posiłków opisane w pkt.36 OPZ pociągnie za sobą istotną zmianą organizacji pracy zespołu obsługującego kuchnię, skutkującego wydłużeniem godzin pracy kuchni, co z kolei w konsekwencji wpłynie na wzrost kosztów personalnych i tym samym wzrost stawki żywieniowej.

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający modyfikuje zapis w następujący sposób:**

**36. „Wydawanie posiłków będzie odbywać się w następujących godzinach:**

Śniadanie: godzina 8.00 – 9.00

II śniadanie: godzina 9.30 – 10.30

Obiad: godzina w dni powszednie 12:45 – 14:00,

Podwieczorek: godzina 14:30-15:30

Kolacja: 16.00 – 18.00”

**34. „Po posiłki personel szpitala będzie przyjeżdżał 3 x dziennie tzn. po śniadanie I i II, oddzielnie obiad i podwieczorek a oddzielnie po kolację”.**



### Pytanie 29

W treści OPZ, ust 12 Zamawiający informuje, że wymagać będzie m.in. „specyfikację każdego produktu”.

Czy dobrze rozumiemy, że Zamawiający pod pojęciem specyfikacji ma na myśli przedstawienie bieżących i aktualnych etykiet używanych produktów spożywczych do przygotowywania potraw na każde żądanie Zamawiającego?

#### Odpowiedź:

**Zamawiający poprzez specyfikację każdego produktu rozumie dokumenty, zawierające informacje wymagane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.**

### Pytanie 30

Prosimy o informację, czy Zamawiający dopuszcza realizację dwóch jadłospisów siedmiodniowych niepowtarzalnych, występujących naprzemiennie?

#### Odpowiedź:

**Zamawiający dopuszcza.**

### Pytanie 31

W treści OPZ, ust 12 Zamawiający mówi o „wartości odżywczej i kalorycznej (energia, białko, tłuszcze w tym nasycone, węglowodany w tym cukry, sól i błonnik).”

Czy pod pojęciem wartości odżywczej produktów Zamawiający rozumie ogólną zsumowaną ilość białka, tłuszczu, węglowodanów oddzielnie dla śniadania, obiadu i kolacji?

Ujęcie wyżej wymienionych wartości dla wszystkich produktów użytych do przygotowania poszczególnych dań (np. zupy, dania mięsne, dodatku skrobiowego, surówki, kompotu) będzie nieczytelne i bardzo obszerne. Wydanie graficzne takiego zestawienia byłoby mało czytelne, czy wręcz niezrozumiałe.

#### Odpowiedź:

**Zamawiający zmodyfikował zapis OPZ na podst. pytania nr 8:**

**Zamawiający modyfikuje zapis w następujący sposób: „Opis powinien zawierać: obliczoną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze w tym nasycone, węglowodany, w tym cukry, sól, błonnik) odrębnie dla każdego posiłku, w każdej diecie.**

### Pytanie 32

W treści OPZ, Zamawiający definiuje wymogi dot. rodzajów serwowanego pieczywa. W ust.21 OPZ Zamawiający pisze „*bułka pszenna w dietach dziecięcych*”.

Proszę o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SWZ i Zamawiający wymaga bułki pszennej wyłącznie w diecie dziecięcej?

#### Odpowiedź:

**Zamawiający dopuszcza serwowanie bułki pszennej w dietach dziecięcych i pozostałych, chyba, że wyklucza to rodzaj zalecanej diety.**

### Pytanie 33

W treści OPZ, ust.21 Zamawiający przedstawia wymóg: „*śniadanie: kawa zbożowa na mleku i herbata*”.

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SWZ i Zamawiający wymaga serwowania do każdej diety podczas śniadania i kolacji jednego z dwóch rodzajów ciepłych napojów: kawy zbożowej na mleku lub herbaty?”



Ze względu na wymóg serwowania zupy mlecznej na śniadanie proponujemy zapis dotyczący serwowania herbaty do tego posiłku, natomiast na kolację kawy zbożowej na mleku.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, że zapis na całodzienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się: śniadanie (...) gorący napój (kawa zbożowa na mleku i herbata) należy rozumieć że Wykonawca zapewnia kawę zbożową na mleku i herbatę – do wyboru przez pacjenta.

**Pytanie 34**

W treści OPZ, ust.21 Zamawiający przedstawia wymóg: „*II śniadanie np. kanapka z dodatkiem warzyw lub owoców lub kefiru lub jogurtu), oprócz produktów wyżej wymienionych zamiennie kisiel, budyń, galaretka owocowa lub bułka drożdżowa.*”

Ze względu na specyfikę poszczególnych diet (np. bezglutenowa, płynna, cukrzycowa) proponujemy rozszerzyć zapis zamiennie: „*kisiel, budyń, galaretka owocowa lub bułka drożdżowa*” o inne produkty, takie jak: „*herbatniki, biszkopty, napoje owocowe, wafle ryżowe, chrupki kukurydziane itp.*”

Analogiczną modyfikację zapisu proponujemy w odniesieniu do podwieczorku.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza produkty, takie jak: „*herbatniki, biszkopty, napoje owocowe, wafle ryżowe, chrupki kukurydziane itp.*” dla II śniadania i podwieczorku.

**Pytanie 35**

W treści OPZ, ust.23 Zamawiający wymaga: „*dla śniadań i kolacji udział wędlin wyższej jakości, w tym wieprzowych (szynka, baleron, polędwica, itp.) wynosi około 40 %, udział wędlin średniej jakości, w tym drobiowych (kielbasy: szynkowa, podwawelska, toruńska, krakowska, kanapkowa, itp.) około 40%, udziału wędlin niższej jakości (pasztety, wędliny podrobowe, mielonka itp.) około 20%.*”

W oficjalnej aktualnie obowiązującej nomenklaturze nie występuje podział wędlin ze względu na ich jakość. Produkty mięsne dzielone są m.in. ze względu na stopień rozdrobnienia, rodzaj obróbki technologicznej bądź rodzaj wykorzystanego surowca mięsnego.

Nie do końca zrozumiałe jest też określenie wędlin drobiowych jako wędlin średniej jakości. Nawet potocznie przyjmuje się, iż są to wędliny „wysokiej jakości”.

Proponujemy zmianę, która określi wykorzystywane wędliny ze względu na udział mięsa w produkcie mięsnym. Do śniadań i kolacji proponujemy wykorzystywać wędliny, w których udział mięsa nie będzie nie mniejszy niż 40 %.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody.

**Pytanie 36**

W treści OPZ, ust.27 Zamawiający określa: „*dopuszczone na surowo w tej diecie: zielona sałata, cykoria, pomidory bez skórki, utarta marchewka w jabłkiem*”.

Takim zapisem Zamawiający w drastyczny sposób ogranicza asortyment wykorzystywanych dodatków owocowo-warzywnych w diecie lekkostrawnej, wymieniając jedynie 4 gatunki, określone jako dopuszczalne. Zamawiający pomija pozostałe gatunki roślin i warzyw np. burak, arbuż, jabłko, banan które mogą być spożywane w diecie lekkostrawnej.

Proponujemy zmianę powyższego zapisu w kierunku: „*dopuszczone na surowo w tej diecie na przykład zielona sałata, cykoria, pomidory bez skórki, utarta marchewka w jabłkiem oraz inne dodatki-owocowo-warzywno zalecane w diecie lekkostrawnej*”.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza.

**Pytanie 37**

We wzorze umowy, Par. 5, ust.1 Zamawiający zdefiniował zasady naliczania kar umownych, przy czym poziom tych kar wydaje się nieproporcjonalnie wysoki.

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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 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. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”.

Zgodnie z wyrokiem Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 24 kwietnia 2014 r. (I ACa 26/14) oceny, czy kara w danym przypadku jest rażąco wygórowana dokonuje się w kontekście całokształtu okoliczności sprawy, uwzględniając przedmiot umowy, okoliczności, na jakie kara umowna została zastrzeżona, cel tej kary, sposób jej ukształtowania, okoliczności, w jakich doszło do sytuacji uzasadniającej naliczenia kary, wagę i zakres nienależytego wykonania umowy, stopień winy, charakter negatywnych skutków dla drugiej strony.

**Przykładem takiej rażącej dysproporcji jest naliczanie kary także od wartości zrealizowanej już części umowy, w zakresie której Zamawiający nie poniósł żadnej szkody.**

Nieuwzględnienie powyższych okoliczności przy definiowaniu kar umownych może prowadzić w następstwie zastosowania wadliwych zapisów umowy do bezpodstawnego wzbogacenia się strony żądającej ich zapłaty. Wykonawca nadmiernia, iż klauzula przewidująca wygórowane kary umowne została uznana przez Urząd Zamówień Publicznych za klauzulę kontrowersyjną, naruszającą równowagę stron w sposób nadmierny, a „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody” (wyrok SN z dn. 24 stycznia 2014 r., sygn. I CSK 124/13).

([https://www.uzp.gov.pl/\\_data/assets/pdf\\_file/0012/41313/Lista-klauzul-naruszajacych-rownowage-kontraktowa-w-sposob-nadmierny.pdf](https://www.uzp.gov.pl/_data/assets/pdf_file/0012/41313/Lista-klauzul-naruszajacych-rownowage-kontraktowa-w-sposob-nadmierny.pdf)).

Mając na uwadze powyższe proponujemy dokonanie następującej zmian w zapisach Umowy:

**A./** Par.5, ust.3, pkt.3) – proponujemy zapis mówiący o: *karze w wysokości 0,5 % wartości netto faktury za poprzedni miesiąc świadczenia usługi.*

**B./** Par 5, ust.3 – proponujemy przyjęcie 20% wartości umowy brutto.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**



#### Pytanie 38

Prosimy o potwierdzenie, że Kaucja wniesiona przez Wykonawcę będzie zdeponowana na oprocentowanym koncie przez cały okres trwania współpracy, a po zakończeniu umowy zostanie zwrócona Wykonawcy wraz z należnymi odsetkami.

#### Odpowiedź:

Zgodnie z art. 450 ust. 5 ustawy Pzp.

#### Pytanie 39

Prosimy o uzupełnienie zapisu w Umowie Najmu, Par.10, ust.3 na końcu akapitu: „a nie wynikających z normalnego zużycia będącego następstwem jego prawidłowego używania.”

#### Odpowiedź:

Zasady zwrotu przedmiotu najmu określa § 12 Umowy, który określa w jakim stanie ma być zwracany przedmiot umowy. Paragraf 10 dotyczy kosztów usunięcia zniszczeń i uszkodzeń Przedmiotu Najmu powstałych w okresie najmu w następstwie działania lub zaniechania działania ze strony Najemcy. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisu.

#### Pytanie 40

W OPZ, ust.5 Zamawiający informuje o szacunkowej ilości 140 żywionych dziennie, podczas gdy w okresie aktualnie realizowanej umowy średnia ilość żywionych pacjentów nie przekraczała 135 osobodni. Prosimy o informacje, czym spowodowany jest wzrost szacunkowej ilości osób żywionych w kolejnym roku? Czy zwiększono liczbę łóżek w szpitalu?

#### Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że wskazana w OPZ ilość pacjentów na poziomie: ok. 140 osób dziennie jest wartością szacunkową a nie przyjętą średnią ilością hospitalizowanych pacjentów. Zamawiający musi zapewnić wyżywienie dla wszystkich pacjentów, dlatego też do szacunku przyjął maksymalną liczbę pacjentów mogących być hospitalizowanych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów).

#### Pytanie 41

Zamawiający w SWZ oraz w Formularzu ofertowym Załącznik nr 2 do SWZ określił, że zamówienie będzie realizowane codziennie w ciągu 12 miesięcy (365 dni) od dnia podpisania umowy oraz określił, że przy uwzględnieniu szacowanej do wyliczeń przez Zamawiającego ilości całodziennych posiłków należy przyjąć 51 100 . W związku z faktem, iż usługa będzie realizowana w roku 2024, a będzie to rok przestępny, czyli wydłużony o jeden dzień prosimy o dokonanie stosownych poprawek we wszystkich dokumentach oraz uaktualnienie ilości całodziennych posiłków w formularzu ofertowym.

#### Odpowiedź:

Zamawiający zmodyfikował zapisy SWZ oraz OPZ, wskazując, że przedmiotowa usługa będzie realizowana codziennie przez okres 12 miesięcy/ 366 dni, licząc od dnia podpisania umowy. Tym samym przyjmuje do wyliczeń ilość 51240 całodziennych posiłków (366 dni x 140 osób dziennie).

#### Pytanie 42

Czy Wykonawca ma uwzględnić w cenie oferty kwotę minimalnego wynagrodzenia obowiązującego w dniu składania ofert, za rok 2024.

#### Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.





#### Pytanie 43

Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

#### **Odpowiedź:**

Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ na zasadach określonych w art. 135 ustawy Pzp. Z uwagi na fakt, iż niniejsze pytanie nie dotyczy wyjaśnień odnośnie treści SWZ Zamawiający nie widzi podstaw do udzielenia odpowiedzi.

#### Pytanie 44

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.

#### **Odpowiedź:**

Zgodnie z art. 462 ust. 2 Pzp.

#### Pytanie 45

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa w §5 Załącznik nr 4 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.

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody.

#### Pytanie 46

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody.



#### Pytanie 47

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D? Wykonawca poświadcza ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.,

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

#### Pytanie 48

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu do §10 ust. 6 umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu o treści : „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Zamawiający w ciągu miesiąca zdąży rozpiścić nowe postępowanie przetargowe.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

#### Pytanie 49

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów w okresach 14-dniowych? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza możliwość planowania jadłospisów w okresach 14-dniowych.**

#### Pytanie 50

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z OPZ.**

#### Pytanie 51

W nawiązaniu do zapisów OPZ pkt.12.3, Zamawiający wymaga przedstawienia receptur potraw do każdego jadłospisu dekadowego. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na przedstawienie jednorazowo księgi składu potraw stosowanych przez Wykonawcę przy realizowaniu umowy? Zastrzegając, że w przypadku wprowadzenia do jadłospisu nowej potrawy, Wykonawca będzie uzupełniał księgę o nowe danie.

**Odpowiedź:**



**Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie 52**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że dla diety cukrzycowej ma być planowana do śniadania zupa mleczna?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza do śniadania zupę mleczną o ile nie wyklucza tego rodzaj zaleconej diety.**

**Pytanie 53**

Z uwagi na zalecenia IŻŻ dotyczące spożywania ryb, Wykonawca prosi o zmianę zapisu OPZ pkt. 11.3 i zgodę Zamawiającego na planowania ryb do obiadu w każdy piątek.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie 54**

Wykonawca prosi o zmianę zapisów OPZ pkt. 18. oraz pkt. 21, w których Zamawiający wymaga do obiadu mięso 6x w tygodniu. Wymaganie to nie jest zgodne z zaleceniami IŻŻ, które ograniczają ilość spożywanych mięs i produktów mięsnych do 500g/tydzień.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie 55**

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 umożliwi 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 ciągle nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie 56**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SWIZ i zaleceniami IŻŻ ?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ, zasadami dietetyki, zapisami SWZ, OPZ lub Umowy.**

**Dyrektor  
Szpitala Ogólnego  
im. dr Witolda Gineła w Grajewie  
Marta Romanowska**