

# Szpital w Knurowie Sp. z o.o.

**Adres:** ul. Niepodległości 8, 44-190 Knurów  
**Regon:** 241297217 **NIP:** 969-155-41-18  
**Tel.** 032/331-92-00 **Fax.** 032/331-93-04  
**Sekretariat** 032/331-93-34  
**E-mail:** sekretariat@szpitalknurow.pl  
**Nr BDO:** 000019513



DZ/12/2023

Knurów, dnia 30.01.2024 r.

## PYTANIA I ODPOWIEDZI DO SWZ

### **Dotyczy postępowania: usługi przygotowania i dostarczania posiłków do Szpitala w Knurowie, znak sprawy: DZ/12/2023**

W związku z otrzymanym w dniu 18.01.2024 r. wnioskiem o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) do postępowania jw., Zamawiający udostępnia treści zapytań i udziela wyjaśnień jak niżej.

#### **Pytanie**

1. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich.

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie. W przypadkach opisanych w pytaniu Wykonawca może zatrudnić pracownika na umowę o pracę na zastępstwo.

#### **Pytanie**

2. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający nie planuje w trakcie trwania kontraktu remontów.

#### **Pytanie**

---

Szpital w Knurowie sp. z o. o., NIP 969 155 4118, Regon 241297217, Sąd Rejonowy w Gliwicach wyd. X  
Gospodarczy, KRS 0000334712, kapitał zakładowy 11 250.000,00 zł



**szpital  
promujący  
zdrowie**



3. Czy są jakiekolwiek inne koszty nie ujęte w SWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca?

**Odpowiedź:**

Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia. Przedmiot zamówienia został opisany w treści SWZ oraz załącznikach.

**Pytanie**

4. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

**Odpowiedź:**

Postanowienia wzoru umowy nie przewidują takiej możliwości. Kary umowne będą naliczane zgodnie z treścią umowy oraz obowiązującymi przepisami.

**Pytanie**

5. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków?

**Odpowiedź:**

Kary umowne będą naliczane zgodnie z załączonymi do SWZ wzorem umowy.

**Pytanie**

6. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}$

**Odpowiedź:**

Zamawiający zmienia treść umowy, dopisując w § 4 pkt. 4.10.5. o następującej treści: „dozwolone odchylenie od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  dla potraw serwowanych na gorąco” oraz w § 6 pkt. 8 c. następującą treść: „dozwolone odchylenie od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  dla potraw serwowanych na gorąco”, w § 9 pkt.1.3 treść: *dozwolone odchylenie od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  dla potraw serwowanych na gorąco,*

**Pytanie**

7. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezspornie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 50%.

**Odpowiedź:**

Szpital nie wyraża zgody na zmianę zapisów wzoru umowy.

**Pytanie**

8. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

**Odpowiedź:**

Zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Pzp „Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia” i w przypadku przedmiotowego postępowania robi to w wybranym przez siebie momencie.

**Pytanie**

9. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

**Odpowiedź:**

Zgodnie z zapisami SWZ w cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SWZ oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca powinien kalkulować ofertę z uwzględnieniem obowiązujących przepisów.

**Pytanie**

10. W związku z § 7 dotyczącym zmiany wysokości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy:

9. Ceny jednostkowe przewidziane w ofercie Wykonawcy mogą ulec zmianie w sytuacji, gdy poziom zmiany ceny materiałów użytych przez Wykonawcę do realizacji zlecanych usług lub kosztów związanych z ich wykonaniem przekroczy poziom 20% w stosunku do

*cen materiałów i kosztów bazowych stanowiących podstawę sporządzenia oferty Wykonawcy.*

Podczas prac nad przepisami nowej ustawy prawo zamówień publicznych wielokrotnie wskazywano, że przepisy tej ustawy mają przede wszystkim na celu wprowadzenie regulacji, która będzie zmierzała do lepszego wyważenia interesów stron umowy o zamówienie publiczne. Narzędziami, które miały temu służyć, są postanowienia dotyczące umów o zamówienie publiczne, w szczególności przepis określający obowiązkowe klauzule umowne, przepis art. 433 pzp, wprowadzający do pzp klauzule niedozwolone, czy art. 439 Pzp, dotyczący obowiązkowej waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy. Postanowienia umowy ukształtowane przez Zamawiającego, w istotny sposób naruszają ratio legis wprowadzonego przepisu art. 439 ust. 1 pzp, gdyż konstrukcja prawna, jaką Zamawiający wprowadził do umowy, przerzuca wszystkie ryzyka na wykonawców, gdyż to wyłącznie wykonawca będzie zobowiązany do poniesienia ryzyka, związanego z realizacją umowy po kosztach oszacowanych w dniu składania oferty.

Jak wskazano w Komentarzu do Pzp autorstwa pracowników Urzędu Zamówień Publicznych, w „art. 439 ustawodawca przewidział przesłanki waloryzacji umownej, która daje stronom umowy możliwość urealnienia ustalonej w umowie wysokości wynagrodzenia na różne sposoby. (...) Intencją ustawodawcy było zatem nałożenie na zamawiających obowiązku wprowadzania do długoterminowych umów (dłuższych niż 12 miesięcy) mechanizmów umownych, które uwzględniałyby wpływ czynników zewnętrznych (zmiana cen materiałów lub kosztów), na rentowność realizowanego zamówienia. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów, związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji. Choć zmiana wysokości wynagrodzenia możliwa będzie, jak stanowi przepis, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów, związanych z realizacją zamówienia, to po zaistnieniu określonych umową zdarzeń, każdej ze stron będzie przysługiwało roszczenie (żądanie) o zmianę wynagrodzenia”. Ponadto zwracając uwagę na wysokość inflacji w ostatnich latach, inflacja powyżej 15% była w 1997 roku. Ustanowienie tak wysokiego progu od, której Wykonawca może ubiegać się o waloryzację nie występuje w praktyce w umowach i jest nie poprawnym wykorzystaniem pozycji dominującej w postępowaniu przetargowym.

#### Inflacja w Polsce w latach 1950-2021

Rok	Inflacja	Rok	Inflacja	Rok	Inflacja	Rok	Inflacja
1950	7,5%	1970	1,1%	1990	585,8%	2010	2,6%
1951	9,6%	1971	-0,1%	1991	70,3%	2011	4,3%
1952	14,4%	1972	0,0%	1992	43,0%	2012	3,7%
1953	41,9%	1973	2,8%	1993	35,3%	2013	0,9%
1954	-6,3%	1974	7,1%	1994	32,2%	2014	0,0%
1955	-2,4%	1975	3,0%	1995	27,8%	2015	-0,9%
1956	-1,0%	1976	4,4%	1996	19,9%	2016	-0,6%
1957	5,4%	1977	4,9%	1997	14,9%	2017	2,0%
1958	2,7%	1978	8,1%	1998	11,8%	2018	1,6%
1959	1,1%	1979	7,0%	1999	7,3%	2019	2,3%
1960	1,8%	1980	9,4%	2000	10,1%	2020	3,4%
1961	0,7%	1981	21,2%	2001	5,5%	2021	5,1%
1962	2,5%	1982	100,8%	2002	1,9%	2022	14,4%
1963	0,8%	1983	22,1%	2003	0,8%		
1964	1,2%	1984	15,0%	2004	3,5%		
1965	0,9%	1985	15,1%	2005	2,1%		
1966	1,2%	1986	17,7%	2006	1,0%		
1967	1,5%	1987	25,2%	2007	2,5%		
1968	1,6%	1988	60,2%	2008	4,2%		
1969	1,4%	1989	251,1%	2009	3,5%		

Pokazując Państwu poziomi inflacji na przełomie ostatnich 60 lat prosimy o wprowadzenie realnego poziomu wskaźnika cen towarów i usług, publikowanego w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok poprzedzający rok złożenia wniosku o waloryzację o co najmniej 5%. Uprzejmie informujemy, iż większość umów na usługi żywienia zawiera możliwość przeprowadzania negocjacji od 2%. Ponadto zaznaczamy, iż zgodnie z ustawą z dnia 7 października 2022 r. o zmianie niektórych ustaw w celu uproszczenia procedur administracyjnych dla obywateli i przedsiębiorców (Dz. U. poz. 2185), nowelizująca przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (art. 44 i 75 ustawy), a także wprowadzająca dodatkowe regulacje (art. 48 ustawy), w zakresie zmiany umowy w sprawie zamówienia publicznego, w tym waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy dotyczy zmiany obowiązku zawierania klauzul waloryzacyjnych na umowy o długości powyżej 6 miesięcy. Zgodnie z myślą Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen przez pierwsze 6 miesięcy, co za tym idzie prosimy zmianę zapisów na:

Ceny jednostkowe przewidziane w ofercie Wykonawcy mogą ulec zmianie w sytuacji, gdy poziom zmiany ceny materiałów użytych przez Wykonawcę do realizacji zlecanych usług lub kosztów związanych z ich wykonaniem przekroczy poziom 5% w stosunku do cen materiałów i kosztów bazowych stanowiących podstawę sporządzenia oferty Wykonawcy.

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów wzoru umowy.

#### **Pytanie**

11. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzenia jakości stosowanych diet powinien załączyć wraz ofertą jako przedmiotowego środka dowodowego 3 zaświadczenia potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety wymienionych w załączniku nr 8 do SWZ -charakterystyka diet

obowiązujących w szpitalu w Knurowie (w próbce z całego zestawu żywnieniowego – śniadanie, obiad, kolacja ), gdzie stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie (1 dieta= 1 zaświadczenie), wystawione przez jednostkę zewnętrzną ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych wskazanych w pkt. 7.4. SWZ tj. dokumentu, potwierdzającego, że **świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP lub równoważnego zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy**, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego.

**Pytanie**

12. Prosimy o zmianę kryterium oceny ofert „Odległość miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego” na:

*2 Odległość miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego*

*Liczba punktów = Odl.*

*Odl. wg indywidualnej oceny każdego członka Komisji w skali od 0 do 40.*

*gdzie:*

- *Odl. - Kryterium odległości miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego (ul. Niepodległości 8, 44-190 Knurów) Odl. liczona w kilometrach biorąc pod uwagę odległość drogową (długość trasy samochodowej). Długość trasy samochodowej należy sprawdzić przy użyciu wyszukiwarki Google Maps.*
- *do 30 km – 40 pkt*
- *od 30 km do 40 km - 20pkt*
- *powyżej 40km – 0 pkt*

Tak określone kryterium nie spowoduje utraty na jakości dostarczanych posiłków, a tak ustalone przedziały powodują że punkty zostaną naliczone bardziej proporcjonalnie (co 10 km).

Należy mieć na uwadze, że określenie kryteriów i ich wag nie może prowadzić do preferowania konkretnego produktu, które nie ma uzasadnienia w obiektywnej potrzebie zamawiającego. Przepis art. 241 ust. 1 i ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych wymaga, aby kryteria oceny ofert były związane z przedmiotem zamówienia. W komentarzu przygotowanym przez Urząd Zamówień Publicznych wyjaśniono na str. 748, że „(...) w swobodzie wyboru kryteriów oceny ofert zamawiający są również ograniczeni tym, że wybrane przez nich kryteria powinny pozostawać w związku z przedmiotem zamówienia. Co więcej – wybrane kryteria powinny umożliwiać wybór najkorzystniejszej oferty, czyli muszą być odpowiednie do ustalenia, która z ofert w odniesieniu do przedmiotu zamówienia będzie najkorzystniejsza. Kryteria oceny ofert powinny **być związane z przedmiotem zamówienia, proporcjonalne do przedmiotu zamówienia i niedyskryminujące**”.

**Zgodnie z wyrokiem Krajowej Izby Odwoławczej z 16 maja 2022 r., sygn. akt KIO 1128/22**

*W ocenie Izby zamawiający nie może również dowolnie przypisać wag w kryterium pozacenowym. W tej kwestii skład orzekający stwierdził, że „(...) przypisanie wagi poszczególnym kryteriom jakościowym nie może w sposób niezasadny i dyskryminacyjny*

*pośrednio czy bezpośrednio preferować określonych rozwiązań technicznych czy określonych produktów. Oznacza to w praktyce konieczność ustalenia właściwych proporcji w poszczególnych kryteriach. Nie mogą to być ustalenia dowolne i nie mogą prowadzić do sytuacji, w których porównywalnie jakościowe produkty na skutek sztucznych manipulacji, kryteriami w ramach kryteriów oceny ofert, nie mogą skutecznie rywalizować z procesie ubiegania się o zamówienia publiczne z uwagi na niezasadne preferencje w kryteriach jakościowych. Tego rodzaju postępowanie byłoby równoznaczne z naruszeniem zasady proporcjonalności oraz nieuprawnionym nierównym traktowaniem wykonawców”.*

### **Odpowiedź:**

Zamawiający zmienił sposób liczenia punktów w kryterium „Odległość miejsca produkcji posiłków od Zamawiającego” na następujący:

Liczba punktów = Odl.

Odl. wg indywidualnej oceny każdego członka Komisji w skali od 0 do 40.

gdzie:

- Odl. - Kryterium odległości miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego (ul. Niepodległości 8, 44-190 Knurów) Odl. liczona w kilometrach biorąc pod uwagę odległość drogową (długość trasy samochodowej). Długość trasy samochodowej należy sprawdzić przy użyciu wyszukiwarki Google Maps.

- do 25 km – 40 pkt
- powyżej 25 km do 35 km – 30 pkt
- powyżej 35 km do 45 km – 20 pkt
- powyżej 45 km do 55 km – 10 pkt
- powyżej 55 km – 0 pkt

### **Pytanie**

13. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że przedmiotowy środek dowodowy wymieniony w rozdziale 7 ust. 4 pkt 1 SWZ-dokument, potwierdzającym, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP lub równoważny zapewniający bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego powinien być wystawiony przez jednostkę akredytowaną w zakresie żywienia szpitalnego?

### **Odpowiedź:**

Certyfikat potwierdzający wdrożenie systemu HACCP powinien być wydany przez zewnętrzny akredytowany podmiot uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji.

### **Pytanie**

14. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 25% 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.

### **Odpowiedź:**

Określona w ust. 12 par. 9 umowy maksymalna wysokość kary umownej dotyczy wszystkich zastrzeżonych w poprzedzających ustępach kar. Gdyby zostały stwierdzone

wszystkie nieprawidłowości opisane tam, suma naliczonych kar mogłaby być znacznie wyższa, stąd limit stosowany przez Zamawiającego na poziomie 25%.

Wskazana wartość procentowa może być ustalona przez Zamawiającego na dowolnym poziomie, który w należytnym stopniu będzie zabezpieczał jego interes.

### **Pytanie**

15. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §9 projektu umowy. 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 obarczone 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 zmienia treści zapisów wzoru umowy.

### **Pytanie**

16. Zgodnie z SWZ rozdział 3 pkt. 6

*6. Zamawiający informuje, iż na podstawie art. 139 ustawy Pzp w postępowaniu najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.*

Prosimy o potwierdzenie że zgodnie z art. 126 ust.1 Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych wymienionych w rozdziale 9 ust.2. Do oferty Wykonawca powinien dołączyć jedynie dokumenty wymienione rozdziale 9 ust.1

### **Odpowiedź:**

Dokumenty, które należy złożyć wraz z ofertą zostały wskazane w pk. 9.1 oraz 9.2 SWZ. W pkt. 16 SWZ Zamawiający wskazał, które dokumenty składają się na ofertę.

Zgodnie z pkt. 9.14. „Zamawiający **przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia, podmiotowych środków dowodowych:**

- 1) ***oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w JEDZ, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp, art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego, art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji, art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp. (Załącznik nr 12 do SWZ).***



**Pytanie**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza planowania jadłospisów 14-dniowych przez Wykonawcę.

**Pytanie**

18. Czy Zamawiający zgadza się aby dodatek warzywny do śniadania i kolacji w postaci sałaty zielonej wynosił 20 g ze względu na jej objętość?

**Odpowiedź:**

Zamawiający zgadza się, aby dodatek sałaty zielonej do śniadania i kolacji wynosił 20g.

**Pytanie**

19. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej.

**Pytanie**

20. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę na zastosowanie mleka w proszku jedynie w sytuacjach, w których takie rozwiązanie będzie konieczne. Zamawiający wymaga poinformowania, jeśli Wykonawca będzie korzystał z mleka w proszku do przygotowania posiłków dla pacjentów.

**Pytanie**

21. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający bierze odpowiedzialność za utrzymanie ciągu chłodniczego produktów wskazanych jako posiłek uzupełniający tj. jogurty, serki ?

**Odpowiedź:**

Wykonawca bierze odpowiedzialność za właściwe przechowywanie na terenie kuchni oraz za odpowiednie warunki transportu (uwzględniając warunki atmosferyczne) produktów mlecznych jako posiłek uzupełniający dla pacjentów Zamawiającego.

**Pytanie**

22. Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności i Żywienia? Wykonawca w opisie przedmiotu zamówienia zawarł informację, że suche nasiona roślin strączkowych mają być uwzględnione min. 2 razy w śniadaniu, obiedzie lub kolacji. Wykonawca wnosi o zmianę zapisu na zgodne z zaleceniami IŻŻ, które mówią, że w jadłospisie dekadowym produkty z suchych nasion roślin strączkowych powinny być planowane min. 3 razy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza opracowanie diet i dobór produktów zgodnie z IŻŻ.  
Zamawiający dopuszcza nasiona, rośliny strączkowe 3, 4 razy.

**Pytanie**

23. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga, aby do dań jednogarnkowych była planowana osobno porcja warzyw w postaci surówki, warzyw na parze lub gotowanych.

**Pytanie**

24. Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy Zamawiający wyraża zgodę na przygotowywanie produktów typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

**Odpowiedź:**

Zamawiający zachęca Wykonawcę do przygotowania produktów typu kisiel, budyń nie korzystając z bazy gotowego półproduktu. Lepsza jakość oraz walory smakowe będą bardziej preferowane przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga poinformowania, jeśli wykonawca będzie korzystał z bazy gotowego półproduktu.

**Pytanie**

25. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

**Odpowiedź:**

Zamawiający preferuje stosowanie warzyw świeżych. Dopuszczalne jest stosowanie warzyw mrożonych.

**Pytanie**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza odchylenie od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach +/- 10%

**Pytanie**

27. Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza galaretek w jadłospisach w okresie maj - wrzesień.

**Pytanie**

28. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na całkowite wyeliminowanie masła z jadłospisów. Na czas trwania programu dopuszczalne jest zastosowanie margaryny miękkiej kubkowej dobrej jakości. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał wyporcjonowaną margarynę dla pacjentów, najlepiej porcję margaryny dla każdego pacjenta w opakowaniu jednorazowym.

**Pytanie**

29. Wnosimy o modyfikacje wymogów względem sodu ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie  $\leq 2000$  mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikacje zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie zmienia treści opisu przedmiotu zamówienia.

**Pytanie**

30. Wykonawca zwraca się z prośbą o sprecyzowanie czy Zamawiający przewiduje 4 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolację i posiłek dodatkowy, a dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz dla diety położniczej 6 posiłków tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek dodatkowy ?

**Odpowiedź:**

Do 30 czerwca 2024r. Zamawiający przewiduje ilość posiłków:

4 posiłki dziennie (śniadanie, obiad, kolację, posiłek uzupełniający) dla wszystkich pacjentów niezależnie od zleconej diety (oprócz oddziału położniczego),

6 posiłków dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację, posiłek uzupełniający) dla pacjentek z oddziału położniczego – dieta laktacyjna.

Od 01 lipca 2024r. Zamawiający przewiduje ilość posiłków:

3 posiłki dziennie (śniadanie, obiad, kolację) dla wszystkich pacjentów niezależnie od zleconej diety (oprócz oddziału położniczego),

5 posiłków dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację) dla pacjentek z oddziału położniczego – dieta laktacyjna.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców, którzy będą ubiegać o udzielenie zamówienia i złożą ofertę w ww. postępowaniu.