

# SZPITAL CHORÓB PŁUC W SIEWIERZU Sp. z o. o.

42-470 Siewierz ul. Zbigniewa Oleśnickiego 21

TEL: (32) 674 11 11, 665 202 821 E-mail: sekretariat@szpital-siewierz.pl

KRS 0000492008 NIP 6252450036 REGON 276271179

Sąd Rejonowy Katowice-Wschód w Katowicach, VIII Wydział Gospodarczy

Kapitał zakładowy 8.989.000,00 zł

Znak sprawy: ZP/TP2/05/2024

Siewierz, dnia 15.05.2024 r.

## WYKONAWCY

### biorący udział w postępowaniu

## WYJAŚNIENIA I ZMIANA SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA - 1

Zamawiający uprzejmie informuje, że w ramach postępowania prowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na podstawie art. 275 pkt. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2023 poz. 1605 z późn. zm.) – zwaną dalej Pzp, pn.: „**Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu Sp. z o.o.**”, złożony został wniosek o wyjaśnienie treści SWZ, zawierające pytanie następującej treści na które **ZAMAWIAJĄCY** udziela odpowiedzi:

### 1. PYTANIE Nr 1

Prosimy o udostępnienie przykładowego tygodniowego jadłospisu (z gramaturą posiłków), z podziałem na diety, według którego są obecnie żywieni pacjenci Zamawiającego. Informacja ta umożliwi Wykonawcy prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, jak również ułatwi Wykonawcy poznanie oczekiwań Zamawiającego w zakresie przygotowywanych posiłków.

### ODPOWIEDŹ NR 1

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: CH- SI- Szpital w Siewierzu

Śniadanie - II Śniadanie Obiad - Podwieczorek Kolacja - Posiłek nocny

Jadłospis dla diety:

Bulion drobiowo-warzywny () 400 ml (SEL,)

Bulion drobiowo-warzywny () 400 ml (SEL,)

Bulion drobiowo-warzywny () 400 ml (SEL,)

Jadłospis dla diety: CH- SI Podstawowa

Płatki owsiane na mleku/p 350 ml (MLE, GLU OW,)

Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,)

Chleb Graham 30 g (GLU PSZ,)

Masło extra 82% 15 g (MLE,)

Paszтет z soczewicy () 50 g (GLU PSZ, JAJ,)

Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,

Bukiet warzyw gotowanych królewski\* 50 g,

Grycikowa () 400 ml (GLU PSZ, SEL,)

Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ,)

Sos jarzynowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL,)

Buraczki gotowane () 150 g,

Ziemniaki gotowane () 250 g ,

Kompot owocowy z jabłkami\* z/c 250 ml ,

Chleb mieszany pszenno-żytni 130 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,)

Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Ser żółty 40 g (MLE,)  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Jabłko 1 szt 1 szt ,  
Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml (MLE,)  
Jadłospis dla diety: CH- SI Łatwo strawna  
Płatki owsiane na mleku/p 350 ml (MLE, GLU OW,)  
Bułka pszenna długa krojona 130 g (GLU PSZ,)  
Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Południca Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 40 g (SOJ,)  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Bukiet warzyw gotowanych królewski\* 50 g ,  
Grycikowa () 400 ml (GLU PSZ, SEL,)  
Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ,)  
Sos jarzynowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL,)  
Buraczki gotowane () 150 g,  
Ziemniaki gotowane () 250 g ,  
Kompot owocowy z jabłkami\* z/c 250 ml ,  
Bułka pszenna długa krojona 130 g (GLU PSZ,)  
Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Serek homo. naturalny 50 g (MLE,)  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Jabłko 1 szt 1 szt ,  
Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml (MLE,)

#### Jadłospisy dla oddziałów

Jadłospis dla diety: CH- SI Cukrzyca  
Płatki owsiane na mleku/p 350 ml (MLE, GLU OW,)  
Chleb Graham 130 g (GLU PSZ,)  
Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Południca Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 40 g (SOJ,)  
Herbata czarna granulowana b/c 250 ml ,  
Bukiet warzyw gotowanych królewski\* 50 g ,  
Grycikowa () 400 ml (GLU PSZ, SEL,)  
Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ,)  
Sos jarzynowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL,)  
Buraczki gotowane () 150 g,  
Ziemniaki gotowane ()250 g ,  
Kompot owocowy z jabłkami\* b/c 250 ml ,  
Chleb Graham 130 g (GLU PSZ,)  
Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Ser żółty 40 g (MLE,)  
Herbata czarna granulowana b/c 250 ml,  
Jabłko 1 szt 1 szt ,  
Podwieczorek:  
Mandarynka 2 szt ,

Jadłospis dla diety: CH- SI Papka  
Papka Śn 600 ml (GLU PSZ, JAJ, MLE,)  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Papka Ob z udźca () 600 ml (GLU PSZ, MLE, SEL, )  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,

Papka Kol z udźca () 600 ml ( GLU PSZ, MLE, SEL,),  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Podwieczorek: Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE,),

Jadłospis dla diety: CH- SI Specjalna  
Płatki owsiane na mleku/p 350 ml (MLE, GLU OW,),  
Bułka pszenna długa krojona 130 g (GLU PSZ,),  
Masło extra 82% 15 g (MLE,),  
Połudwica Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 40 g (SOJ,),  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Bukiet warzyw gotowanych królewski\* 50 g ,  
Grycikowa () 400 ml (GLU PSZ, SEL,),  
Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ,),  
Sos jarzynowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL,),  
Buraczki gotowane () 150 g,  
Ziemniaki gotowane () 250 g ,  
Kompot owocowy z jabłkami\* z/c 250 ml ,  
Bułka pszenna długa krojona 130 g (GLU PSZ,),  
Masło extra 82% 15 g (MLE,),  
Serek homo. naturalny 50 g (MLE,),  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Jabłko 1 szt 1 szt ,  
Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml (MLE,)

Jadłospisy dla oddziałów  
Oddział: CH- SI- Szpital w Siewierzu  
Śniadanie - II Śniadanie Obiad - Podwieczorek Kolacja - Posiłek nocny  
Jadłospis dla diety: CHORZÓW- Bulion  
Bulion drobiowo-warzywny () 400 ml (SEL,),  
Bulion drobiowo-warzywny () 400 ml (SEL,),  
Bulion drobiowo-warzywny () 400 ml (SEL,),

Jadłospis dla diety: CH- SI Podstawowa  
Zacierka na mleku/p 350 ml ( GLU PSZ, JAJ, MLE,),  
Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,),  
Chleb Graham 30 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 15 g (MLE,),  
Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50 g (MLE,),  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Sałata zielona 10 g ,  
Barszcz biały z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT,),  
Leczo z mięsem drobiowym z indyka dieta () 300 g ,  
Ryż na sypko 200 g ,  
Kompot owocowy z jabłkami\* z/c 250 ml ,  
Chleb mieszany pszenno-żytni 130 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,),  
Masło extra 82% 15 g (MLE,),  
Szynka z piersią kurczaka-wędl.z drob.gr.rozd.parzo.w osł.niejadalnej 40 g (SOJ,),  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Rzodkiew biała 50 g ,  
Podwieczorek: Maślanka 150 ml (MLE,),

Jadłospis dla diety: CH- SI łątwo strawna  
Zacierka na mleku/p 350 ml ( GLU PSZ, JAJ, MLE,),

Butka pszenna długa krojona 130 g (GLU PSZ,)  
Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50 g (MLE,)  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Sałata zielona 10 g ,  
Barszcz biały z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT,)  
Leczo z mięsem drobiowym z indyka dieta ( ) 300 g ,  
Ryż na sypko 200 g ,  
Kompot owocowy z jabłkami\* z/c 250 ml ,  
Butka pszenna długa krojona 130 g (GLU PSZ,)  
Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Szynka z piersią kurczaka-wędl.z drob.gr.rozd.parzo.w osł.niejadalnej 40 g (SOJ,)  
Herbata czarna granulowana z/c 250 ml ,  
Pomidor 50 g ,  
Podwieczorek: Maślanka 150 ml (MLE,)

Jadłospis dla diety: CH- SI Cukrzyca  
Zacierka na mleku/p 350 ml ( GLU PSZ, JAJ, MLE,)  
Chleb Graham 130 g (GLU PSZ,)  
Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Pasta z twarogu z koperkiem 50 g (MLE,)  
Herbata czarna granulowana b/c 250 ml ,  
Sałata zielona 10 g ,  
Barszcz biały z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT,)  
Leczo z mięsem drobiowym z indyka dieta ( ) 300 g ,  
Ryż na sypko 200 g ,  
Kompot owocowy z jabłkami\* b/c 250 ml ,  
Chleb Graham 130 g (GLU PSZ,)  
Masło extra 82% 15 g (MLE,)  
Szynka z piersią kurczaka-wędl.z drob.gr.rozd.parzo.w osł.niejadalnej 40 g (SOJ,)  
Herbata czarna granulowana b/c 250 ml ,  
Rzodkiew

**2. PYTANIE Nr 2**

Prosimy o podanie średniej dziennej ilości pacjentów z podziałem na stosowane diety w okresie od kwietnia 2023 do kwietnia 2024.

**ODPOWIEDŹ NR 2**

22 – podstawy + 3 cukrzyce

**3. PYTANIE Nr 3**

Prosimy o informację czy Zamawiający wyraża zgodę na dopuszczenie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

**ODPOWIEDŹ NR 3**

Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

**4. PYTANIE Nr 4**

Czy Zamawiający wymaga codziennego planowania zup mlecznych?

**ODPOWIEDŹ NR 4**

Tak, Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych.

**5. PYTANIE Nr 5**

Prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu netto i brutto za dzienną stawkę żywniową dla 1 pacjenta z podziałem na śniadanie, obiad i kolację.

**ODPOWIEDŹ NR 5**

Cena całodziennego wyżywienia jednego pacjenta wraz z dostawą wynosi 26,39 zł netto, tj. 28,50 zł brutto. Zamawiający nie ma podziału na poszczególne posiłki.

**6. PYTANIE Nr 6**

Prosimy o informację czy Zamawiający będzie kontrolował temperaturę posiłków jeżeli tak to, w którym miejscu będzie odbywał się taki pomiar ? Czy będzie to w punkcie odbioru tj. w kuchence oddziałowej?

**ODPOWIEDŹ NR 6**

Zamawiający będzie kontrolował temperaturę w kuchence oddziałowej.

**7. PYTANIE Nr 7**

Czy Zamawiający wymaga planowania dodatku warzyw i owoców do śniadania i kolacji każdego dnia.

**ODPOWIEDŹ NR 7**

W przypadku dań półmiesnych typu kaszotto, risotto, Zamawiający nie wymaga dodatkowo surówki lub owocu.

**8. PYTANIE Nr 8**

Prosimy o informację czy Zamawiający zalega z płatnościami wobec obecnego Wykonawcy? Jeżeli tak to prosimy wskazać okres zalegania w płatnościach.

**ODPOWIEDŹ NR 8**

Nie, Zamawiający nie zalega.

**9. PYTANIE Nr 9**

Prosimy o informację, kto jest odpowiedzialny za wywóz i przechowywanie odpadów pokonsumpcyjnych?

**ODPOWIEDŹ NR 9**

Za wywóz odpadów pokonsumpcyjnych jest odpowiedzialna firma zewnętrzna – Remondis, natomiast przechowywanie leży po stronie Zamawiającego.

**10. PYTANIE Nr 10**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie obiadu z kolacją ?

**ODPOWIEDŹ NR 10**

Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie obiadu z kolacją.

**11. PYTANIE Nr 11**

Prosimy o podanie średniej miesięcznie ilości osobodnia za ostatnie 12 mc.

**ODPOWIEDŹ NR 2**

Średnia miesięczna ilość osobodni za ostatnie 12 miesięcy to około 8 100.

**12. PYTANIE Nr 12**

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

### **ODPOWIEDŹ NR 3**

Zamawiający informuje, że w Szpitalu na bieżąco są przeprowadzane remonty, natomiast zgodnie z § 7 pkt 4 Załącznika nr 4 do SWZ – Wzór umowy, „Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania kwoty maksymalnego wynagrodzenia i w konsekwencji obniżenia maksymalnej wartości zamówienia, o której mowa w ust. 2 o 40%. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych takim zmniejszeniem, a Wykonawcy z tego tytułu nie służą wobec Zamawiającego żadne roszczenia”.

### **13. PYTANIE Nr 13**

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 bezsprzecznie 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 30%

### **ODPOWIEDŹ NR 13**

Zamawiający wskazuje, że postanowienia art. 439 zostały wprowadzone do umowy.

### **14. PYTANIE Nr 14**

Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

### **ODPOWIEDŹ NR 14**

Nie, Zamawiający wyjaśnia, że nie będzie naliczał kar w przypadku usunięcia nieprawidłowości w czasie przed wydaniem posiłków do pacjenta, o ile prawidłowo zostanie dochowany czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne.

**15. PYTANIE Nr 15**

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 NR 15**

Nie. Zamawiający wyjaśnia, iż umowa przewiduje jedynie kary umowne za zwłokę, a zatem Zamawiający nie nakłada kar umownych w sytuacji opóźnienia (z przyczyn niezawinionych przez Wykonawcę).

**16. PYTANIE Nr 16**

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

**ODPOWIEDŹ NR 16**

Zamawiający przewiduje rozpoczęcie świadczenia usługi od 01.06.2024 r., po pozytywnym przeprowadzeniu procedury postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji.

**17. PYTANIE Nr 17**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie:

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 z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**ODPOWIEDŹ NR 17**

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

**18. PYTANIE Nr 18**

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

**ODPOWIEDŹ NR 18**

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

**19. PYTANIE Nr 19**

Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakość nienależyte wykonanie i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków ?

**ODPOWIEDŹ NR 19**

Przez produkty/posiłki złej jakości należy rozumieć produkty/posiłki niespełniające parametrów jakościowych określonych dla danego asortymentu przez PN, niespełniające wymogów sanitarno-epidemiologicznych i zasad systemu HACCP, nieposiadające oznaczonego odpowiedniego dla danego produktu terminu ważności zapewniającego jego bezpieczne spożycie.

Jeżeli chodzi o nienależyte wykonanie umowy i warunki przyznawania kar, to sytuacje, w których Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty kar umownych zostały wyszczególnione w §9 ust. 2.

Odnosząc się do obecności pracownika wykonawcy przy ocenie jakości posiłków i przy ich dostarczaniu, wskazać należy, że zgodnie z §7 ust. 4 Umowy, *Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, ich zgodności z jadłospisem i walorów smakowych przed ich*

wydaniem na oddział szpitala, jak również stanu sanitarno-epidemiologicznego prowadzonej działalności (...), a przedmiot umowy obejmuje także dystrybucję posiłków. Zatem kontrola jakości posiłków będzie odbywać się w obecności pracownika Wykonawcy.

**20. PYTANIE Nr 20**

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

**ODPOWIEDŹ NR 20**

Nie, Zamawiający wyjaśnia, że nie będzie naliczał kar w przypadku usunięcia nieprawidłowości w czasie przed wydaniem posiłków do pacjenta, o ile prawidłowo zostanie dochowany czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne.

**21. PYTANIE Nr 21**

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

**ODPOWIEDŹ NR 21**

Tak, Zamawiający dopuszcza.

**22. PYTANIE Nr 22**

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

**ODPOWIEDŹ NR 22**

Tak, Zamawiający dopuszcza

**23. PYTANIE Nr 23**

Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

**ODPOWIEDŹ NR 23**

Zgodnie z zapisami SWZ.

**24. PYTANIE Nr 24**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecnictwie 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 NR 24**

Zdaniem Zamawiającego kary umowne wskazane w projekcie umowy nie są rażąco wysokie. Mając na uwadze istotność kwestii prawidłowego wykonania umowy na żywienie pacjentów, kary umowne muszą być adekwatne.



**25. PYTANIE Nr 25**

Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie wartości szacunkowej zamówienia.

**ODPOWIEDŹ NR 25**

Kwota została podana w Planie Zamówień Publicznych Zamawiającego upublicznionym na portalu e-zamówienia oraz BIP.

**26. PYTANIE Nr 26**

W SWZ rozdział IV ust. 7 Zamawiający określił minimalny próg wykonania umowy w wysokości 50% wielkości umowy w sposób następujący:

*Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wykorzystania kwoty maksymalnego wynagrodzenia i w konsekwencji obniżenia maksymalnej wartości zamówienia o 40%. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych takim zmniejszeniem, a Wykonawcy z tego tytułu nie służą wobec Zamawiającego żadne roszczenia.*

Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp:

„Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać:

[...]

4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

**Należy podnieść, że komentowany przepis nie daje Zamawiającemu nieograniczonej swobody w określeniu minimalnego progu wykonania umowy.**

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 50 % wielkości umowy i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp. Zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w

stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia.

W związku z powyższym wnosimy o modyfikację SWZ rozdział IV ust. 7 oraz nadanie mu brzmienia:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wykorzystania kwoty maksymalnego wynagrodzenia i w konsekwencji obniżenia maksymalnej wartości zamówienia o 10%. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych takim zmniejszeniem, a Wykonawcy z tego tytułu nie służą wobec Zamawiającego żadne roszczenia.

#### **ODPOWIEDŹ NR 26**

Zgodnie z zapisami SWZ.

#### **27. PYTANIE Nr 27**

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

#### **ODPOWIEDŹ NR 27**

Zgodnie z zapisami SWZ.

#### **28. PYTANIE Nr 28**

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

#### **ODPOWIEDŹ NR 28**

Zgodnie z zapisami SWZ.

#### **29. PYTANIE Nr 29**

Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane 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 NR 29**

Zamawiający wyjaśnia, iż z Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 14 września 2023 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2024 r. wynika wprost wysokość minimalnego wynagrodzenia. Oferty wykonawców powinny odzwierciedlać uwarunkowania rynkowe znane wykonawcom w momencie składania oferty. Wykonawca wiedząc o planowanych zmianach w zakresie minimalnego wynagrodzenia za pracę winien je wziąć pod uwagę przy sporządzaniu oferty.

#### **30. PYTANIE Nr 30**

Zwracam się z uprzejmą prośbą o modyfikację SWZ w zakresie spełniania warunków określonych w ustawie Pzp dotyczącej posiadania zdolności technicznej lub zawodowej wiedzy i doświadczenia, wskazując spełnienie warunku:

Wiadomym jest, iż warunki udziału w postępowaniu są kluczowym elementem procedury zmierzającej do udzielenia zamówienia, od ich spełnienia bowiem zależy dalszy udział wykonawcy w postępowaniu. Ukształtowanie wymogów na zbyt wysokim poziomie powoduje nie równe traktowanie Wykonawców i ograniczenie w udziale w postępowaniu, a co za tym idzie ogranicza konkurencyjność.

Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.

Zamawiający w SWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

„Warunek powyższy zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi przygotowywania i dostawy posiłków dla pacjentów w szpitalach lub innych jednostkach ochrony zdrowia. Usługi wykonywane w sposób ciągły przez okres minimum 12 miesięcy, o wartości brutto minimum zł każda i udokumentuje, że usługa ta została wykonana należycie.”

### **ODPOWIEDŹ NR 30**

Zgodnie z zapisami SWZ.

#### **31. PYTANIE Nr 31**

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

### **ODPOWIEDŹ NR 31**

Tak, Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych.

#### **32. PYTANIE Nr 32**

Wykonawca prosi o odstąpienie od konieczności planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej ze względu na wysoki indeks glikemiczny. W omawianej diecie należy uwzględnić produkty o niskim indeksie.

### **ODPOWIEDŹ NR 32**

Tak, Zamawiający odstępuje od konieczności planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej ze względu na wysoki indeks glikemiczny, ale w omawianej diecie należy uwzględnić produkty mleczne o niskim indeksie glikemiczny.

#### **33. PYTANIE Nr 33**

Czy Zamawiający akceptuje zgodnie z aktualnymi wytycznymi IŻŻ obiady jarskie celem ograniczenia mięsa do 0,5kg/tydzień, które w składzie obowiązkowo będą zawierać pełnowartościowe białko zwierzęce?

### **ODPOWIEDŹ NR 33**

Nie. Zwiększenia białka zwierzęcego a nie stosowania substytutów. W szpitalu Chorób Płuc w Siewierzu leczeni są pacjenci z TBC i powinna być zastosowana dieta wysokobiałkowa.

#### **34. PYTANIE Nr 34**

Czy Wykonawca dopuszcza do stosowania margaryny miękkiej w opakowaniu jednostrowym 10g 1sztuka do każdego posiłku dla pacjenta celem ograniczenia podaży cholesterolu i profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

### **ODPOWIEDŹ NR 34**

Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

#### **35. PYTANIE Nr 35**

Wykonawca prosi o potwierdzenie że całodzienne wyżywienie każdego pacjenta ma składać się z śniadania, obiadu 2-daniowego (zupa oraz II danie), kolacji?

### **ODPOWIEDŹ NR 35**

Całodzienne wyżywienie każdego pacjenta ma składać się z śniadania, obiadu 2-daniowego (zupa oraz II danie), kolacji oraz podwieczorku.

#### **36. PYTANIE Nr 36**

Czy Zamawiający wymaga by posiłki były przygotowane zgodnie z obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia opisanych w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

### **ODPOWIEDŹ NR 36**

Zamawiający dopuszcza ale nie wymaga. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obecnie funkcjonującym w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

### **37. PYTANIE Nr 37**

Czy Zamawiający wymaga by na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety zawierały węglowodanów 45-65%, tłuszczów 20-35%, białka 10-20%/.

### **ODPOWIEDŹ NR 37**

Tak, Zamawiający wymaga.

### **38. PYTANIE Nr 38**

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

### **ODPOWIEDŹ NR 38**

Tak, Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków, z bezpłatnym przeszkoleniem pracowników, jednakże w przypadku jakiegokolwiek awarii lub braku dostępu do internetu zostaje również przy możliwości tradycyjnego zamawiania posiłków.

### **39. W Rozdziale XVI SWZ – Termin składania ofert**

#### **pkt. 1 otrzymuje brzmienie:**

Oferty należy składać w terminie **do 20.05.2024r. do godz. 13:00.**

Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, złożenie ofert nie będzie możliwe.

*Uwaga! O terminie złożenia ofert decyduje czas ostatecznego wysłania oferty a nie czas rozpoczęcia jej wprowadzenia.*

### **40. W Rozdziale XVII SWZ – Termin otwarcia ofert**

#### **pkt. 1 otrzymuje brzmienie:**

Otwarcie ofert nastąpi dnia **20.05.2024r. o godz. 14:00**

### **41. W Rozdziale XVIII SWZ – Termin związania ofertą**

#### **pkt. 1 otrzymuje brzmienie:**

Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. **do dnia 18.06.2024 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz upływem terminu składania ofert

42. Pozostałe brzmienie SWZ wraz z załącznikami nie ulega zmianie.

43. Ponadto dokonano zmiany treści Ogłoszenia o zamówieniu jak w załączeniu.

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

**Prezes Zarządu**

**Robert Dederko**

.....

*/pieczętka i podpis  
Kierownika Zamawiającego/*