

Szpital Powiatowy im. A. Wolańczyka Sp. z o.o.

ul. Hoża 11, 59-500 Złotoryja

NIP: 727 279 49 63, REGON: 360936346

sekretariat@szpitalzlotoryja.pl

Wyjaśnienia nr 1 do SWZ

Zamawiający przekazuje wyjaśnienia do prowadzonego postępowania oraz informuje o zmianie terminów:

- Nowy termin składania ofert: 28 - 06 - 2024, godz 14:00
- Nowy termin otwarcia ofert: 01 - 07 - 2024, godz 10:00

ZATWIERDZAM

Część 1

1. Czy na terenie Zamawiającego znajdują się pomieszczenia, które będą udostępnione Wykonawcy na poczet potrzeb związanych z dostawą i dystrybucją posiłków?

Odpowiedź: Na terenie Zamawiającego znajduje się kuchnia, której mogą być przygotowywane są posiłki. Zamawiający dopuszcza możliwość wydzierżawienia pomieszczeń kuchni szpitalnej. Zamawiający informuje, że dzierżawa pomieszczeń kuchni objęta będzie osobnym postępowaniem Zamawiającego i nie wpływa na treść składanych ofert

2. Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu Sanepidu dotyczącego pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający publikuje decyzję PPIS w Złotoryi.

3. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, z których Wykonawca będzie korzystał podczas wykonywania usługi, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń, ? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że zgodnie z dostępną decyzją nałożone zostały na dotychczasowego najemcę zalecenia do wykonania zgodnie z decyzją PPIS w Złotoryi . Termin wykonania 31.08.2024r.. Koszt wykonania po stronie najemcy.

4. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dodanie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia? Dla ułatwienia przedstawiamy propozycję takiego zapisu: „Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia bez żadnych konsekwencji i roszczeń ze strony Zamawiającego, w szczególności w przypadku: • braku ekonomicznego uzasadnienia dalszego wykonywania przedmiotu umowy (nastąpi wzrost kosztów świadczonych usług, co powodować będzie działalność Wykonawcy ze stratą na tym kontrakcie), • jeżeli jest to podyktowane istotnym interesem prawnym, ekonomicznym, gospodarczym lub finansowym Wykonawcy, • innych ważnych

przyczyn. Podkreślamy, iż wprowadzenie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia jest korzystne dla obu Stron, zarówno Zamawiającego jak i Wykonawcy. W/w zapis dostosowuje zapisy umowy do bardzo zmiennej sytuacji gospodarczej. W przypadku zaistnienia sytuacji, za którą żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności a uniemożliwiających dalszą realizację przedmiotu zamówienia, każda ze Stron będzie uprawniona do rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia, który umożliwi drugiej stronie przygotowanie się do jej zakończenia.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie powyższych zapisów, wskazując przy tym, iż odpowiednie regulacje w zakresie waloryzacji wynagrodzenia umownego zawarte są w treści projektu umowy. Wskazać tu należy zapisy § 14 odnoszące się do zmiany obowiązujących przepisów prawa czy też § 16 wprowadzający odpowiednie klauzul waloryzacyjne w zakresie wynagrodzenia wykonawcy.

Marginalnie wskazać należy, iż okres wypowiedzenia w postaci jednego miesiąca w żaden sposób nie zabezpiecza Zamawiającego i nie daje realnej szansy przygotowania się do zakończenia realizacji trwającej umowy i zorganizowania w tym czasie kolejnego postępowania w trybie przewidzianym przepisami ustawy prawo zamówień publicznych w taki sposób, aby zachować ciągłość usług świadczonych w zakresie zapewnienia właściwego żywienia pacjentów szpitala.

5. Prosimy o informację, czy Zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie kolacji wraz z obiadem w jednym transporcie?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Każdy posiłek ma zostać wydany o wymaganej w OPZ porze dnia.

6. Prosimy o potwierdzenie, że w razie dostarczenia kolacji razem z obiadem i podwieczorkiem w jednym transporcie, urządzenia chłodnicze oraz wydzielone szafy kuchenne w kuchenkach oddziałowych, w których będzie przechowywana kolacja zapewnia Zamawiający?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada i nie udostępnia kuchenek oddziałowych, dlatego każdy posiłek musi być wydany o ustalonej w OPZ porze dnia.

7. Prosimy o potwierdzenie, że wszystkie dokumenty opisane w par.3 pkt. 2 umowy mają być złożone łącznie ?

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje, iż jak to wynika wprost z powołanego zapisu

umownego, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia wskazanych tam dowodów w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę. Zapis § 3 ust. 2 należy czytać łącznie z pozostałymi ustępami, a konkretnie z ust. 3 w którym wskazane zostało, iż

„Niełożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych dowodów”. Zamawiający wskaże zatem wykonawcy jakie dowody ma przedłożyć, spośród tych wymienionych enumeratywnie w ust. 2, Wykonawca ma przedłożyć. Zamawiający nie potwierdza zatem, iż wymagał będzie złożenia łącznie wszystkich dokumentów, jako że zakres żądania Zamawiającego w tym zakresie zostanie określony w wezwaniu skierowanym do wykonawcy.

8. Prosimy o zmianę zapisu umowy § 12 KARY UMOWNE pkt.3 na wskazany przez Wykonawcę: „w przypadku kiedy elementem posiłku będą produkty niedopuszczone przez Zamawiającego do stosowania zgodnie z OPZ – w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc obowiązywania umowy za każdy przypadek.”

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów umownych w sposób wskazany w pytaniu, wskazując przy tym marginalnie, iż nawet wprowadzenie wykreślenia o którym mowa, nie zmieniłoby sposobu i zakresu odpowiedzialności wykonawcy. Oczywiście jest bowiem, iż „każdy przypadek uchybienia” odnosi się do każdego z posiłków objętych regulacją umowną, a wskazanych na początku zakresu odpowiedzialności wykonawcy wynikającego z literalnego brzmienia zapisu § 12 ust. 3

9. Prosimy o wykreślenie z § 12 KARY UMOWNE pkt. 5 zapisu „kara jest liczona odrębnie za każdy posiłek”

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów zgodnie z treścią wskazaną powyżej. Podobnie jak wskazano w odpowiedzi na pytanie nr 8, nawet wprowadzenie wykreślenia, o którym mowa, nie zmieniłoby sposobu i zakresu odpowiedzialności wykonawcy. Oczywiście jest bowiem, iż zapis o liczeniu kary „w przypadku dostarczenia posiłku w godzinach niezgodnych z obowiązującym harmonogramem dostawy” odnosi się do każdego z posiłków objętych regulacją umowną, co wynika z literalnego brzmienia zapisu § 12 ust. 5.

10. Prosimy o zmniejszenie limitu nałożonych kar umownych do 30 %, ponieważ maksymalna wysokość nałożonych kar umownych nie może przekroczyć 35% wartości umowy brutto. Tak ustanowiony limit kar może zostać uznany za rażąco wygórowany w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks

cywilny (tj. Dz. U. Z 2003r. Poz. 1610 z późn. zm.) (art. 484 § 2 k.c) oraz niezgodny z zasadami współżycia społecznego (art. 353 k.c) W jednym z wyroków Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 22 sierpnia 2023r. Sygn. Akt 2327/23 przeanalizowano kwestie określenia górnego limitu kar umownych, których może dochodzić Zamawiający. KIO orzekła, że odwołanie w zakresie tego zarzutu zasługuje na uwzględnienie, a w konsekwencji nakazała Zamawiającemu dokonania zmiany postanowień SWZ poprzez obniżenie łącznej maksymalnej wartości kar umownych do poziomu nieprzekraczającego 30% wartości wynagrodzenia brutto wykonawcy. Izba wskazała, że w praktyce udzielania zamówień publicznych maksymalna wartość łączna kar umownych waha się od 10% wynagrodzenia netto do 30% wynagrodzenia brutto, dlatego też nakazała zamawiającemu taką zmianę postanowień, aby zmieścić się w tym przedziale.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższą zmianę. Zamawiający wskazuje przy tym, iż w wyroku z dnia 28 czerwca 2022 r., KIO 1553/22 , Izba oddaliła odwołanie w którym kwestionowana była jeszcze wyższa wysokość łącznych kar umownych, bo 50% wartości wynagrodzenia wskazując, iż tak ustalona wysokość nie narusza co do zasady obowiązujących przepisów, w tym art. 436 pkt. 3 pzp. Ponadto Zamawiający wskazał poszczególne kary umowne w konkretny sposób, nie budzący wątpliwości, a poza tym zostały one ustalone na niskim poziomie. Podkreślić należy, iż opisane przez Zamawiającego kary związane są tylko i wyłącznie z zawinionym działaniem Wykonawcy, a co za tym idzie jeżeli będzie on przestrzegał zapisów umownych, nie będą naliczane i nigdy nie dojdzie do osiągnięcia ich maksymalnego poziomu. Tym samym poziom maksymalnej wysokości kar umownych mieści w dopuszczalnym zakresie, zgodnym z orzecznictwem KIO.

11. Prosimy o doprecyzowanie jak często ma się odbywać kontrola Zamawiającego w kuchni Wykonawcy? Proponujemy zapis: „kontrola przez Zamawiającego w kuchni Wykonawcy odbędzie się dwa razy w trakcie trwania umowy, po uprzednim zawiadomieniu Wykonawcy i ustaleniu terminu”.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zapis : „kontrola przez Zamawiającego w kuchni Wykonawcy odbędzie się cztery razy w trakcie trwania umowy, po uprzednim zawiadomieniu Wykonawcy i ustaleniu terminu”

12. Prosimy o informację co miała na myśli Zamawiający w §2 pkt 28 umowy nawiązując do kuchni mlecznej ? Ponieważ w opisie przedmiotu zamówienia brak jest informacji na temat przygotowywania mieszanek mlecznych w sterylnych butelkach.

Odpowiedź: Wykonawca jest zwolniony z obowiązku przygotowywania mieszanek mlecznych. Posiłki takie jak zupy mleczne/bezmleczne do sondy, zgłębnika, przetartych Wykonawca ma w obowiązku przygotowywać.

13. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w ramach zamówienia nie będzie przygotowywał mieszanek mlecznych?

Odpowiedź:: Wykonawca jest zwolniony z obowiązku przygotowywania mieszanek mlecznych.

14. 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:

Zamawiający wskazuje, iż zaoferowana wysokość wynagrodzenia wykonawcy w złożonej ofercie powinna przewidywać wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowej realizacji przedmiotu umowy, nawet jeżeli nie zostały one wskazane wprost w treści SWZ, a są przewidywalne do wystąpienia i wyliczenia na etapie składania ofert, w taki sposób, aby zrealizowany został cel postępowania tj. zapewnienia wyżywienia pacjentów zamawiającego w sposób opisany w dokumentach tegoż postępowania.

15. Prosimy o opublikowanie wykazu wyposażenia jakie znajduje się w pomieszczeniach przeznaczonych dla Wykonawcy.

Odpowiedź: Na terenie Zamawiającego znajduje się kuchnia, której mogą być przygotowywane są posiłki. Zamawiający dopuszcza możliwość wydzierżawienia pomieszczeń kuchni szpitalnej. Zamawiający informuje, że dzierżawa pomieszczeń kuchni objęta będzie osobnym postępowaniem Zamawiającego i nie wpływa na treść składanych ofert. Wykaz wyposażenia kuchni zawarty jest w postępowaniu na dzierżawę kuchni.

16. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na doliczenie marginesu +/- 15 min do godzin dostaw posiłków podanych w SWZ ?

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie takiego marginesu w zakresie czasu dostaw, ze względu na fakt, iż oferowany przez wykonawcę czas dostawy jest jednym

kryteriów oceny ofert. Zamawiający przewidział tam odpowiedni przedział czasowy, a nie konkretną ilość minut i w tym, zaoferowanym przez siebie przedziale Wykonawca zobowiązany będzie do zrealizowania dostawy.

17. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że to Zamawiający odpowiada za kuchenki oddziałowe, ich należyte utrzymanie, wyposażenie?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie posiada kuchenek oddziałowych

18. Prosimy o podanie aktualnego kosztu netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta bez „Dobrego posiłku” oraz stawkę dla 1 pacjenta z uwzględnieniem „Dobrego posiłku”.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że aktualna dzienna stawka żywieniowa dla 1 pacjenta posiłku standardowego wynosi : 17,94 zł. netto, aktualna dzienna stawka żywieniowa dla 1 pacjenta w ramach „Dobrego posiłku” wynosi: 27,78 zł. netto

19. Prosimy o informację dla jakich diet posiłki zaleca się aby były w pojemnikach jednorazowego użytku.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że posiłki w pojemnikach jednorazowych należy wydawać pacjentom izolowanym wg zaleconych diet.

20. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że posiłki dostarcza do 7 oddziałów w Szpitalu?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że zgodnie z OPZ Wykonawca dostarczać będzie posiłki do 8 oddziałów, w tym 7 oddziałów całodobowych i 1 oddziału dziennego , do którego dostarczane będą diety Typu 3 opisanej w OPZ i kalkulacji cenowej jako śniadania dla Centrum Zdrowia Psychicznego dla dzieci i młodzieży - produkty przekazywane do samodzielnego wykonania posiłków przez pacjentów

21. Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości pacjentów izolowanych.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że średniomiesięczna ilość pacjentów izolowanych wynosi 2.

22. 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: Pytanie jest tożsame z pytaniem nr 14, a co za tym idzie treść odpowiedzi zamawiającego również jest identyczna.

23. Prosimy o informację czy Zamawiający w trakcie trwania umowy planuje wyłączenie, któregoś z oddziałów co skutkować będzie zmniejszoną ilością osobodni?

Odpowiedź: Zamawiający na dzień udzielania odpowiedzi na pytanie, nie planuje wyłączenia oddziałów.

24. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że to on jest odpowiedzialny za zakup wózków bemarowych? Jeżeli tak, to prosimy o podanie wymaganej ilości wózków oraz szczegółowych informacji

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że Wykonawca jest odpowiedzialny za zakup wózków bemarowych. Minimalna wymagana ilość wózków 4 sztuki. Wielkość wózków musi odpowiadać należytemu wykonaniu umowy zgodnie z OPZ, musi być dostosowana do ilości przygotowywanych i wydawanych posiłków oraz utrzymania temperatury i jakości posiłków.

Długość wózka Odpowiedź: -

Szerokość wózka Odpowiedź: -

Wysokość wózka Odpowiedź: -

Moc grzejników wózka Odpowiedź: -

Zasilanie wózka Odpowiedź: -

Pozostałe wymogi (np. liczba modułów wózka, rozsuwany blat wózka itp.) Odpowiedź: Stal nierdzewna, wózki na kółkach umożliwiające transport potraw, talerzy, kubków itp., z przykrywkami na poszczególne pojemniki.

25. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzielaniem posiłków z naczyń transportowych, ich porcjowaniem na talerze i dystrybucją do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: : Nie, Zamawiający informuje, że zgodnie z OPZ przedmiotem zamówienia jest m. in. dystrybucja przygotowanych posiłków na oddziały oraz dystrybucja posiłków do pacjentów pod nadzorem personelu Zamawiającego, czyli rozdzielanie posiłków z naczyń transportowych (wózków bemarowych) ich porcjowanie na talerze dystrybucja do łóżka pacjenta.

26. Czy Zamawiający dopuszcza wprowadzenie wózków cateringowych zamiast wózków bemarowych? Dystrybucja za pomocą termosów gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza wprowadzenie wózków cateringowych wraz z termosami cateringowymi , gwarantującym utrzymanie temperatury i spełnienie wymagań określonych w OPZ. Zamawiający dopuszcza termosy cateringowe, które spełniają wszystkie wymagania dotyczącą bezpieczeństwa oraz zdrowia w sprawie

- surowców, które są przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością i produktami spożywczymi, dopuszczone do zbiorowego żywienia w szpitalach
27. Czy są takie oddziały, na których dystrybucją odbywa się za pomocą termosów, a nie wózków bemarowych?
- Odpowiedź: Zawijający potwierdza, że są oddziały na których dystrybucja odbywa się za pomocą termosów.
28. Czy sprzęty zakupione przez Wykonawcę po zakończeniu świadczenia usługi pozostaną własnością Wykonawcy?
- Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że sprzęty zakupione przez Wykonawcę po zakończeniu świadczenia usługi pozostaną własnością Wykonawcy.
29. Czy istnieją jakieś bariery architektoniczne, które mogłyby zakłócić proces dostarczania posiłków np. niesprawne windy?
- Odpowiedź: Nie, Zamawiający informuje, o braku barier architektonicznych.
30. Czy w trakcie trwania umowy na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź zmniejszenie ilości łóżek? Jeżeli tak to o ile?
- Odpowiedź: Zamawiający odsyła tu do zapisów § 9 ust. 4-6 projektu umowy.
31. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych raz dziennie?
- Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.
32. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych po śniadaniu przy dostawie obiadu, a odbiór odpadów po obiedzie przy dostawie śniadania następnego dnia ?
- Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody. Resztki pokarmowe muszą być zabierane po każdym posiłku.
33. Czy do przeniesienia z samochodu do punktu odbioru pojemników transportowych z posiłkami kierowca potrzebuje wózków transportowych? Jeżeli tak, to czy Zamawiający udostępnia je.
- Odpowiedź: Zgodnie z OPZ Wykonawca odpowiada za dostarczenie i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta. Zamawiający nie udostępnia wózków.
34. Prosimy o informację czy Zamawiający zalega z płatnościami wobec obecnego Wykonawcy? Jeżeli tak, prosimy o wskazanie za jaki okres i na jaką kwotę.

Odpowiedź : Zamawiający informuje, że nie zalega z płatnościami wobec obecnego Wykonawcy.

35. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta na poszczególne diety z SWZ. Prosimy o podanie kwoty w zł.

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje, iż nie posiada wiedzy w zakresie objętym pytaniem, jako że rozliczenie z Wykonawcą obejmuje stałą stawkę za posiłek, bez rozdzielania na poszczególne koszty wchodzące w jego skład.

36. W §2 pkt 9. umowy Zamawiający wymaga dostarczenia receptur potraw stosowanych do realizacji zaplanowanych jadłospisów. Prosimy o skreślenie tego zapisu z SWZ ponieważ receptury, o których mowa zostaną opracowane wyłącznie na potrzebę przygotowania oferty, w postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego. Są one przygotowane dzięki wiedzy i doświadczeniu pracowników i stanowią autorską koncepcję firmy.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na usunięcie zapisów § 2 pkt. 9. Jeżeli Wykonawca uważa i wykaże Zamawiającemu, iż stosowane przez niego procedury podlegają zapisom ustawy o prawach autorskich i prawach pokrewnych lub też innej ochronie prawnej wynikającej z obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, może dokonać stosownego zastrzeżenia np. w zakresie tajemnicy przedsiębiorstwa.

37. Prosimy o wprowadzenie zapisów o zmianie wynagrodzenia umownego w związku ze wzrostem minimalnego wynagrodzenia za pracę od stycznia 2025r. Wykonawca na dzień składania ofert nie będzie znał wysokości minimalnego wynagrodzenia dlatego prosimy o dodanie zapisów o możliwości waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy zgodnie z art. 439 ustawy PZP.

Uzasadnienie: Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć jakie będzie najniższe wynagrodzenie za pracę oraz najniższa stawka godzinowa od dnia 01 stycznia 2025r. Rozpoczęcie usługi ma nastąpić od czerwca 2024r. zaś termin składania ofert to 26 kwietnia 2024r. Wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę jest corocznie przedmiotem negocjacji w Ramach Dialogu Społecznego – art. 2 ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę. Harmonogram prac wygląda w ten sposób, iż do dnia 15 lipca każdego roku RDS przedstawia Radzie Ministrów swoją propozycję, w ciągu 30 dni

powinno nastąpić porozumienie co do kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę w kolejnym roku kalendarzowym. W przypadku nieosiągnięcia wspólnego stanowiska, kompetencja do jednostronnego ustalenia wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę przechodzi na Radę Ministrów. Ta zaś ma czas na opublikowanie stosowanego rozporządzenia do 15 września każdego roku kalendarzowego.

Mając tą wiedzę Zamawiający formułuje zapisy SWZ, które całe ryzyko związane z wysokością minimalnego wynagrodzenia za pracę od 01.01.2025r. przerzuca na Wykonawców.

Odpowiedź: W zakresie odpowiedzi na powyższe pytanie, Zamawiający odsyła do odpowiedzi na pytanie nr 4.

Część 2

1. Jakie są miesięczne koszty mediów za wynajmowane powierzchnie (woda, prąd, gaz)?

Odpowiedź:

Miesiąc 2023r.	Kwota kosztów energii elektrycznej i ciepłej netto	Kwota kosztów wody i ścieków netto
Styczeń	5.249,43	4.387,23
Luty	5.225,64	4.231,39
Marzec	5.129,59	4.982,63
Kwiecień	4.681,73	4.144,20
Maj	3.566,28	4.064,57
Czerwiec	3.716,34	4.153,03
Lipiec	3.602,67	3.605,21
Sierpień	3.503,00	3.931,58
Wrzesień	4.044,55	4.765,03
Październik	5.044,89	4.665,36
Listopad	5.289,22	4.397,40
Grudzień	5.918,10	4.704,51
	54.971,44	52.032,14

2. Czy Zamawiający może udzielić informacji o wysokości przeznaczonej kwoty na żywienie?

Odpowiedź: Stosownie do zapisów art. 222 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019r prawo zamówień publicznych, zamawiający wskaże kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zadania, przed otwarciem ofert.

3. Czy Zamawiający dopuszcza transport posiłków 2 razy dziennie?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody

4. Opis przedmiotu zamówienia 3.5 - czy są to dodatkowe porcje ponad to co będzie na zestawieniu ?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że szczegółowy opis ilościowy znajduje się w

SWZ w punkcie Wymagania Zamawiającego w zakresie zamawiania posiłków oraz Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów.

5. Jaki jest koszt dzierżawy pomieszczeń kuchni szpitalnej ?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że dzierżawa pomieszczeń kuchni objęta będzie osobnym postępowaniem Zamawiającego i nie wpływa na treść składanych ofert

6. Ile średnio dziennie jest pacjentów w Centrum Zdrowia Psychicznego dla dzieci i młodzieży ?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że 30 osób.

7. Czy są jakieś dodatkowe koszty nieuwzględnione w formularzach ofertowych (ubezpieczenia nieruchomości, separator tłuszczu czyszczenie, konserwacja dźwigów itp.)

Odpowiedź: Zamawiający wskazuje, iż zaoferowana wysokość wynagrodzenia wykonawcy w złożonej ofercie powinna przewidywać wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowej realizacji przedmiotu umowy, nawet jeżeli nie zostały one wskazane wprost w treści SWZ, a są przewidywalne do wystąpienia i wyliczenia na etapie składania ofert, w taki sposób, aby zrealizowany został cel postępowania tj. zapewnienia wyżywienia pacjentów zamawiającego w sposób opisany w dokumentach tegoż postępowania.

5. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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

obowiązowania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Ponadto Zamawiający w paragrafie 12 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe, zwracając uwagę, iż umowa zawierana jest na okres 12 miesięcy, a zatem dywagacje Wykonawcy w zakresie możliwości pojawienia się nowych technologii wykonywania zamówień czy też nowych środków, w okresie „kilku lat” obowiązowania umowy nie mają tu zastosowania. Zamawiający wskazuje również, iż w zapisach § 12 projektu umowy nie przyznał sobie żadnego prawa do odstąpienia od umowy, jako że określone tam regulacje odnoszą się wyłącznie do kar umownych. Natomiast prawo odstąpienia od umowy Zamawiający przyznał obu stronom, w określonych tam przypadkach stosownie do zapisów § 17 projektu umowy.

6. 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

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 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 50%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na proponowane zmiany. Stosowe regulacje związane z waloryzacją wynagrodzenia czy też zmianami zapisów umowy, przewidziane zostały wprost w jej treści i uwzględniają objęte treścią pytania.

8. 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: Zamawiający wskazuje, iż przewidywany termin rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy ustalony został na dzień 01 sierpnia 2024r. Składając ofertę

Wykonawca winien zatem uwzględnić przepisy prawa, w tym stawki wynagrodzenia, obowiązujące w dacie świadczenia usług.

9. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 35% 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:

Zamawiający nie wyraża zgody, odsyłając w tym zakresie do szczegółowych zapisów zawartych w § 12 umowy. Łączna suma kar umownych na wskazanym poziomie 35% odnosi się do wszystkich kar objętych zawartymi tam regulacjami, a nie do liczonych za pojedyncze zakresy odpowiedzialności Wykonawcy.

10. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §12 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 wyraża zgody. Wykonawca nie wskazał w żaden sposób, aby przewidziane przez Zamawiającego kary były wygórowane czy też rażąco wysokie, a co za tym idzie nie można tu mówić o naruszeniu przez Zamawiającego jakichkolwiek regulacji czy też stanowiska doktryny czy judykatury.

11. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że zgodnie z rozdziałem VIII SWZ ust. 4.2 Wykonawca powinien wykazać że zrealizował 2 usługi w ramach 2 oddzielnych umów dla różnych Zamawiających

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

12. Prosimy o zmianę § 16 ust. 4 projektu umowy na:

Poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, określonych w ust. 2 uprawniający Strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi co najmniej 1%.

Biorąc pod uwagę aktualny kwartalny wskaźnik- za pierwszy kwartał 2024 wyniósł on 0,9% obecny zapis powoduje w rzeczywistości brak możliwości waloryzacji wynagrodzenia o wskaźnik GUS.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

13. 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 umożliwia 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: Zamawiający wyraża zgodę.

14. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widelkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

- a) w przypadku diety 3 posiłkowych śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,
- b) w przypadku diet 5-posiłkowych śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

15. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

16. Wnosimy o modyfikacje wymogów względem sodu ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 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 wyraża zgody, jadłospisy mają być przygotowywane na podstawie aktualnych norm żywienia zbiorowego bez większych odchyień.

17. Wykonawca prosi o modyfikację Załącznika nr 3 do OPZ rozdział 1 punkt 5:

“Przygotowany i dostarczony posiłek powinien posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne m. in., smak oraz odpowiednią temperaturę” na “Przygotowana i dostarczona potrawa powinna posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne m. in., smak oraz odpowiednią temperaturę”. Posiłek jest to zestaw potraw lub produktów żywnościowych spożywanych stosownie do określonej pory dnia natomiast potrawa-jedzenie (żywność, pokarm) przyrządzone w określony sposób, gotowe do spożycia i stanowiące zwykle składnik posiłku.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę

18. W załączniku numer 3 do OPZ rozdział I punkt 6, Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku Normy Wyżywienia dla Zakładów Służby Zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Wnosimy o modyfikacje punktu, aby obowiązkiem Wykonawcy było sporządzenie posiłków zgodnie z obecnie funkcjonującymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są 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. NIZPPZH 2020r.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę

19. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet płynnej wzmocnionej oraz diety do żywienia przez zgłębnik. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia

zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody

20. 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 odchylenia do +/- 10%.

21. 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 planowane osobno porcje warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga minimum jednego dodatku warzywnego dostosowanego do danej diety.

22. Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Odpowiedź: Dieta podstawowa, łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych (wątrobową), cukrzycowa, nerkowa (jeśli takowe będą zlecane).

23. Wykonawca prosi o modyfikacje Załącznika nr 3, rozdział II, pkt. 1 oraz 9, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości błonnika w punkcie 2, natomiast w punkcie 9 witamin i składników mineralnych. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:
- a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych,

węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

24. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami diety i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza

25. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że dopuszcza wędliny z zawartością mięsa 80% i powyżej .

26. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie informacji zawartej w Załączniku nr 3 w OPZ rozdział II, pkt 2 zapisu określającego pozostałe dni świąteczne. Jakie święta mają być uwzględniane poza: Świątami Bożego Narodzenia i Wielkanocnymi?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że w Załączniku nr 3 w OPZ rozdział II, pkt 2 brak jest zapisu określającego pozostałe dni świąteczne. W OPZ jest zapis o Świątach Bożego Narodzenia i Świątach Wielkanocnych

27. Wykonawca wnosi o wykreślenie zapisu niezgodnego z aktualnymi zaleceniami IŻŻ. W załączniku nr 3 w OPZ, rozdziale II, pkt 1, Zamawiający pisze: „W każdy posiłek musi zawierać produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego...” Wg rekomendacji IŻŻ, w każdym z głównych posiłków powinno znaleźć się pełnowartościowe białko – może być ono również pochodzenia roślinne.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na wykreślenie zapisu

28. Czy Zamawiający dopuszcza stosowania 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 dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych

29. Czy Zamawiający przystępuje do programu pilotażowego "Dobry Posiłek w szpitalu"?

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami § 4 pkt.2) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25.09.2023r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” realizacja programu pilotażowego trwa do dnia 30.06.2024r

30. Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, skracającego przerwę nocną? Zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu” taki posiłek jest zalecany.

Odpowiedź: Zamawiający informuje iż, przedmiot zamówienia nie obejmuje „Dobrego posiłku w szpitalu” w ramach pilotażowego programu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25.09.2023r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”

Część 3.

1. Czy w pierwszym etapie składania dokumentów do przetargu, jeśli nie mamy podwykonawców, wystarczy Załącznik nr 1: Formularz Ofertowy wraz Kalkulacją cenową? Co w takim wypadku z załącznikiem nr 4? Czy wymagane są jeszcze jakieś załączniki?

Odpowiedź: Nie, załącznik nr 4 nie jest wymagany w przypadku braku podwykonawców.

Odpowiedź: Nie, załącznik nr 4 nie jest wymagany w przypadku braku podwykonawców.

2. Czy w przypadku braku podwykonawców, jesteśmy zobowiązani do załączenia do formularza ofertowego załącznika nr 4?

Odpowiedź: Została już udzielona w pytaniu nr 1.

Część 4

1. Prosimy o podanie ilości łóżek, które znajdują się na wszystkich oddziałach.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że ilość łóżek na poszczególnych oddziałach szpitala podana została w zał. nr 3 - OPZ do postępowania (strona 48)

2. W związku z faktem, iż pomiędzy SWZ, OPZ a kalkulacją cenową są duże rozbieżności w

ilościach osobodni. Zwracamy się z prośbą o podanie dokładnej liczby osób żywionych,

których dotyczyć ma niniejsza usługa.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że ilość podanych diet w kalkulacji cenowej jest ilością planowaną - szacowaną wyliczoną na podstawie dotychczasowej ilości wydanych posiłków, natomiast w OPZ podane są faktyczne ilości wydanych posiłków. Na dzień ogłoszenia postępowania nie jesteśmy w stanie ustalić jaka będzie dokładna liczba żywionych pacjentów.

3. Prosimy o wyjaśnienie jak rozumieć tabelę mieszczącą się na stronie 48 SWZ w załączniku nr 3 przedstawiającą ilość posiłków za rok 2023 ? Czy należy przyjąć, że roczna ilość posiłków to 47 781 w tym 28 195 kleików ?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia , że ilości podane w tabeli zał. 3 (str. 48) to ilości wydanych posiłków odrębnie.

4. Czy w trakcie trwania umowy na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź

zmniejszenie ilości łóżek w szpitalu? Jeśli tak to o ile?

Odpowiedź: Zamawiający odsyła tu do zapisów § 9 ust. 4-6 projektu umowy

5. Czy w trakcie trwania kontraktu na żywienie Zamawiający przewiduje prowadzenie remontów na oddziałach, które mogą skutkować ich czasowym wyłączeniem i jednoczesnym zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów? Jeśli tak to w jakim zakresie oraz w jakim terminie

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że w związku z planowanymi remontami zamawiający nie zamierza podejmować decyzji o czasowym wyłączaniu oddziałów i jednoczesnym zmniejszaniu liczby żywionych pacjentów.