



**„Dolnośląskie Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o.o.**  
Wybrzeże J. Conrada – Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław  
**Tel. 71 77 66 200 Fax 71 75 75 970**  
e-mail: [sekretariat@dczp.wroclaw.pl](mailto:sekretariat@dczp.wroclaw.pl) [www.dczp.wroclaw.pl](http://www.dczp.wroclaw.pl)  
Sąd Rejonowy dla Wrocławia-Fabryczna VI Wydział Gospodarczy  
NIP:895-196-51-26 KRS:0000348483 REGON:021184819  
Kapitał Zakładowy: 89 765 000,00 zł



**DOLNY  
ŚLĄSK**

23/CATER/DCZP/2026/US

Wrocław, 10.07.2026r.

## **Wyjaśnienie nr 1 do SWZ**

Do wszystkich Oferentów postępowania nr 23/CATER/DCZP/2026/US  
**dot. Przygotowanie i dystrybucja posiłków dla pacjentów „DCZP”**

Zgodnie z art. 284 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych (**t.j. Dz. U. z 2026r. poz. 793 ze zm.**) Zamawiający udziela wyjaśnień na zapytania Oferentów:

### **Pytanie nr 1:**

Zwracam się z prośbą o wyjaśnienie treści Umowy/SWZ w w/w postępowaniu.

Załącznik nr 1 do SWZ OPZ pkt 62

Załącznik nr 1a do SWZ OPZ pkt 40

Załącznik nr 8 do SWZ (umowa) par. 3 ust. 14

Załącznik nr 8a do SWZ (umowa) par. 3 ust.13

Wykonawca nie jest uprawniony do przekazywania Zamawiającemu orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych swoich pracowników czy książeczek zdrowia. Orzeczenia te zawierają dane dotyczące zdrowia, stanowiące szczególną kategorię danych osobowych w rozumieniu art. 9 RODO. Ich przetwarzanie wymaga wyraźnej podstawy prawnej. W przypadku potrzeby potwierdzenia powyższego możliwe jest złożenie stosownego oświadczenia przez Wykonawcę. Wnosimy o zmianę zapisów.

### **Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający częściowo uwzględnił wniosek Wykonawcy i w konsekwencji dokonuje modyfikacji zapisów dokumentacji postępowania w celu pełnego dostosowania ich do zasady minimalizacji danych określonej w art. 5 ust. 1 lit. c RODO (*tj. adekwatne, stosowne oraz ograniczone do tego, co niezbędne do celów, w których są przetwarzane („minimalizacja danych”)*), przy jednoczesnym utrzymaniu najwyższego reżimu sanitarno-epidemiologicznego podmiotu leczniczego jakim jest Zamawiający. W związku z powyższym, Zamawiający wykreśla z treści:

- Załącznika nr 1 do SWZ (OPZ) pkt 62,
- Załącznika nr 1a do SWZ (OPZ) pkt 40,
- Załącznika nr 8 (umowa) § 3 ust. 14,
- Załącznika nr 8a do SWZ (umowa) § 3 ust. 13

obowiązek fizycznego udostępniania lub okazywania przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczek zdrowia) pracowników Wykonawcy, tj. obowiązek posiadania przez wszystkich pracowników Wykonawcy aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, dostępnych w każdej chwili dla Zamawiającego.

Dlatego też, w związku z częściowym uwzględnieniem ww. wniosku Wykonawcy, w miejsce wykreślonych zapisów Zamawiający wprowadza następujące postanowienia do dokumentacji przedmiotowego zamówienia, tj.:

1. Wykonawca jest zobowiązany przed podpisaniem umowy, a także na każdorazowe żądanie Zamawiającego w trakcie jej realizacji, dostarczyć imienny wykaz pracowników wyznaczonych do realizacji zamówienia w imieniu Wykonawcy wraz z pisemnym oświadczeniem Wykonawcy, że

wszystkie ww. osoby posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, wymagane ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezwłocznego odsunięcia od realizacji zamówienia każdego pracownika Wykonawcy, który nie został ujęty w wykazie lub co do którego Wykonawca nie złożył stosownego oświadczenia o posiadaniu ważnych badań, zgodnie z ust. 1.
3. Dopuszczenie do realizacji zamówienia na terenie Zamawiającego pracownika Wykonawcy z naruszeniem ust. 1, tj. bez aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych lub niezgłoszonego do wykazu będzie traktowane jako nienależyte wykonanie umowy i zagrożone karą umowną w wysokości 1% miesięcznego wynagrodzenia brutto Wykonawcy za każdy stwierdzony przypadek ww. naruszenia.

#### **Pytanie nr 2:**

Załącznik nr 8 do SWZ (umowa) par. 17 ust. 3

Załącznik nr 8a do SWZ (umowa) par. 17 ust. 3

Wykonawca wskazuje, że przy realizacji usługi „Przygotowanie i dystrybucja posiłków dla pacjentów DCZP” nie dochodzi do przetwarzania danych osobowych powierzonych przez Zamawiającego. Nieprawidłowe przyjęcie stosunku powierzenia skutkuje błędnym stosowaniem przepisów RODO i tworzy fikcyjny proces, co może narazić obie strony na odpowiedzialność przed Prezesem UODO. Dane wskazane w Załączniku nr 6 do Umowy (UPD) są przetwarzane wyłącznie w celu zawarcia i realizacji umowy i nie wymagają zawarcia umowy powierzenia. Wnosimy o zmianę zapisów.

#### **Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający częściowo uwzględnił wniosek Wykonawcy i w konsekwencji odstępuje od wymogu zawarcia odrębnej umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych. Mając jednak na uwadze specyfikę działalności Zamawiającego i charakter chronionego dobra (szpital psychiatryczny) oraz fakt, że personel Wykonawcy w trakcie dystrybucji posiłków będzie musiał przebywać w strefach zamkniętych oddziałów i posiadał fizyczny kontakt z otoczeniem pacjentów, Zamawiający utrzymuje najwyższy rygor ochrony informacji poprzez restrykcyjne zapisy umowy głównej w zakresie poufności.

Niezależnie Zamawiający wskazuje, że przywołany w pytaniu Załącznik nr 8a do SWZ (umowa) par. 17 ust. 3 stanowi zapisy dot. waloryzacji stawki, które nie korelują z treścią Pytania nr 2 i materią, której to pytanie dotyczy.

Jednakże rozumiejąc (i w tym zakresie dzieląc) stanowisko Wykonawcy w zakresie przetwarzania danych osobowych i biorąc pod uwagę intencje, a także spójność przedmiotowej odpowiedzi, Zamawiający usuwa także tożsamy zapis z Załącznika nr 8a do SWZ (umowa) par 18 ust. 3. dot. umowy o przetwarzaniu danych osobowych oraz Załącznika nr 8 do SWZ (umowa) par 17 ust. 3. dot. umowy o przetwarzaniu danych osobowych.

W związku z powyższym Zamawiający postanawia:

1. Załącznik nr 6 do Umowy (Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych) zostaje usunięty z całej dokumentacji postępowania.
2. Załącznik nr 8a do SWZ (Umowa) par. 17 ust. 3 – pozostaje w mocy, jako dotyczący waloryzacji stawek, niezwiązany z istotą pytania.
3. W mocy pozostają w pełni rygorystyczne zapisy § 8 Umowy nr ...../D/DCZP/2026 - wzór na: Przygotowanie i dystrybucja posiłków dla pacjentów „DCZP” – zadanie nr 1 („Poufność”), zwana dalej „Umową” i zapisy § 8 Umowy nr ...../D/DCZP/2026 - wzór na: Przygotowanie i dystrybucja posiłków dla pacjentów „DCZP” – zadanie nr 2 („Poufność”), zwana dalej „Umową”.
4. Zamawiający podkreśla, że zgodnie z §8 ust. 3 Umowy, za każde naruszenie któregośkolwiek z obowiązków wskazanych w ust. 1 przez Wykonawcę, bądź osobę, o której mowa w ust. 2, Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 10.000 zł za każde stwierdzone naruszenie. Niezależnie od sankcji określonej w zdaniu pierwszym, Wykonawca w przypadku naruszenia powodującego powstanie szkody, zobowiązany będzie do jej naprawienia w pełnej wysokości, zarówno wobec Zamawiającego, jak i osób trzecich (pacjentów, rodzin pacjentów, itp.).
5. Wykonawca zostanie zobowiązany do odebrania od każdego pracownika skierowanego do pracy na terenie Zamawiającego indywidualnego, pisemnego oświadczenia o zobowiązaniu do zachowania tajemnicy i przedłożenia kopii tych oświadczeń Zamawiającemu przed rozpoczęciem realizacji umowy.

**Pytanie nr 3:**

Prosimy o potwierdzenie, że za pomiary elektryczne w pomieszczeniach przekazanych do użytkowania Wykonawcy w toku realizacji przedmiotowej usługi odpowiada Zamawiający?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Usługa obejmuje przygotowywanie oraz dostawę gotowych już posiłków przez Wykonawcę.

Zamawiający informuje, że nie przewiduje przekazania Wykonawcy pomieszczeń ani infrastruktury do użytkowania w ramach realizacji zamówienia. W związku z powyższym po stronie Wykonawcy nie powstaje obowiązek wykonywania pomiarów elektrycznych w pomieszczeniach Zamawiającego.

**Pytanie nr 4:**

Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego. Przewidziane przez Zamawiającego kary są niewspółmiernie wysokie do wartości zamówienia oraz do czasu trwania umowy. Poziom kar umownych jest zbyt wygórowany w stosunku do wskazanych nieprawidłowości stanowiących podstawę ich naliczenia. Wykorzystywanie przez Zamawiającego - będącego silniejszą stroną stosunku prawnego powstającego w wyniku udzielenia zamówienia - jego pozycji do zastrzegania na swoją rzecz kar umownych, których wysokość jest wygórowana jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego, a tym samym winno być uznane za wykraczające poza dopuszczalne zgodnie z art. 3531 Kodeksu cywilnego granice swobody umów. Uprzywilejowana pozycja Zamawiającego oraz zasadniczo jednostronne określanie istotnych warunków przyszłej umowy sprawia, że umowa o udzielenie zamówienia staje się niejako umową adhezyjną, podczas gdy winna zmierzać do zabezpieczenia interesów obu stron, a kara umowna nie powinna prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia po stronie Zamawiającego, ponieważ jej celem jest dyscyplinowanie stron do prawidłowego i terminowego wywiązywania się z przyjętych na siebie obowiązków umownych. Dodatkowo, samą wysokość kar umownych należy uznać za nadmierną, a tym samym również sprzeczną z zasadami współżycia społecznego. Postanowienia umowne dotyczące kar w żaden sposób nie są związane z zabezpieczeniem interesu Zamawiającego i interesu publicznego związanego z uzyskaniem jak najlepszego zamówienia. W konsekwencji Zamawiający działa z przekroczeniem swobody umów łamiąc zasady współżycia społecznego wykorzystując instytucję kary umownej niezgodnie z jej naturą i przeznaczeniem. Ponadto, Zamawiający wprowadzając takie postanowienia narusza zasady uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców, ogranicza konkurencję oraz utrudnia dostęp do rynku przedsiębiorcom, co może faktycznie wpłynąć na brak ofert. Na uwagę zasługuje również fakt, że wykonawca potencjalne ryzyko związane z naliczeniem kar umownych wkalkuluje w cenę oferty, co spowoduje, że złożone oferty będą mniej konkurencyjne, a Zamawiający poniesie większe koszty związane z udzieleniem zamówienia.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wysokości kar umownych.

Zastrzeżone kary mają na celu zapewnienie należytego wykonania umowy oraz zabezpieczenie interesu Zamawiającego, w szczególności z uwagi na charakter przedmiotu zamówienia, obejmującego świadczenie usług żywienia pacjentów. Zamawiający ustalając wysokość kar uwzględnił charakter przedmiotu zamówienia, obejmującego żywienie pacjentów szpitala psychiatrycznego, w którym jakość i terminowość realizacji usług mają bezpośredni wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne pacjentów.

W ocenie Zamawiającego wysokość kar pozostaje proporcjonalna do ryzyk związanych z realizacją zamówienia i nie narusza zasady proporcjonalności określonej w ustawie Pzp.

Jednocześnie Zamawiający wskazuje, że możliwość naliczenia kar będzie każdorazowo oceniana z uwzględnieniem okoliczności konkretnego przypadku, postanowień umowy oraz obowiązujących przepisów prawa.

**Pytanie nr 5:**

W związku z koniecznością przygotowania dokładnej i rzetelnej kalkulacji kosztów usługi żywienia pacjentów prosimy o uszczegółowienie informacji udostępnionych w ramach postępowania. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres lipiec 2025- czerwiec 2026.

|              | 1           | 2            | 3          | 4         | 5          | 6           | 7         | 8          | 9           | 10         | 11        | 12         |       |
|--------------|-------------|--------------|------------|-----------|------------|-------------|-----------|------------|-------------|------------|-----------|------------|-------|
|              | VII<br>2025 | VIII<br>2025 | IX<br>2025 | X<br>2025 | XI<br>2025 | XII<br>2025 | I<br>2026 | II<br>2026 | III<br>2026 | IV<br>2026 | V<br>2026 | VI<br>2026 | razem |
| Śniadanie    |             |              |            |           |            |             |           |            |             |            |           |            | 0     |
| II śniadanie |             |              |            |           |            |             |           |            |             |            |           |            | 0     |
| Obiad        |             |              |            |           |            |             |           |            |             |            |           |            | 0     |
| Podwieczorek |             |              |            |           |            |             |           |            |             |            |           |            | 0     |
| Kolacja      |             |              |            |           |            |             |           |            |             |            |           |            | 0     |
| II Kolacja   |             |              |            |           |            |             |           |            |             |            |           |            | 0     |

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zgodnie z zapisami: „Art. 284 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r: Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań”.

Powyższe pytanie nie dotyczy treści SWZ ani opisu potrzeb i wymagań a stanowi wniosek o udostępnienie danych publicznych. Zamawiający udzieli wykonawcy odpowiedzi zgodnie z trybem udzielania odpowiedzi w terminie wynikającym z Ustawy o dostępie do informacji publicznej.

**Pytanie nr 6:**

Prosimy o informację o średnio dzienne i średniomiesięczne ilości poszczególnych diet które zawierają powyżej 4 posiłków podstawowych (śn., ob., kol. II kol).

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie prowadzi ewidencji ani zestawień obejmujących średniodzienne i średniomiesięczne ilości poszczególnych diet w układzie wskazanym przez Wykonawcę, w związku z czym nie jest w stanie udostępnić takich danych.

**Pytanie nr 7:**

Zamawiający w Opisie przedmiotu zamówienia w pkt 69 wskazuje na dostawy posiłków w pojemnikach jednorazowych zgrzewanych. Prosimy o informację jakich sytuacji dotyczy dostawa posiłków w pojemnikach jednorazowych.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Dostarczanie posiłków w opakowaniach jednorazowych zgrzewanych dotyczy sytuacji, w których z przyczyn organizacyjnych, epidemiologicznych, sanitarnych lub wynikających z bieżących potrzeb Zamawiającego nie będzie możliwe lub zasadne wydawanie posiłków w standardowym systemie. Każdorazowo decyzję o konieczności dostarczania posiłków w opakowaniach jednorazowych podejmuje Zamawiający i zgłasza ją Wykonawcy.

W szczególności obowiązek ten może dotyczyć pacjentów objętych izolacją, sytuacji awaryjnych (np. awarii zmywalni lub infrastruktury), działań związanych z bezpieczeństwem epidemiologicznym oraz innych uzasadnionych przypadków wynikających z bieżącej organizacji pracy szpitala. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o konieczności realizacji dostawy w takim systemie.

**Pytanie nr 8:**

Zamawiający w pkt. 74 wymaga odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Prosimy o określenie średnio dziennych i średniomiesięcznych ilości odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów zamawiającego (w kg lub litrach)

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie prowadzi takich statystyk, w związku z czym nie jest w stanie udostępnić takich danych.

**Pytanie nr 9:**

Czy Zamawiający pod pojęciem urządzeń transportowych w pkt. 74 OPZ rozumie pojemniki GN i termosy, w których Wykonawca dostarcza posiłki?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zgodnie z zapisami OPZ tj. „Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne będą zbierane do pojemników/worków zapewnionych przez Wykonawcę.”

Zamawiający wyjaśnia, że przez urządzenia transportowe rozumie m.in. pojemniki GN oraz termosy wykorzystywane przez Wykonawcę do transportu posiłków.

**Pytanie nr 10:**

Czy w formularzu osobowym Wykonawca może wykazać tylko jedną osobę odpowiedzialną za kontrolę jakości świadczonej usługi, posiadającą minimum 3-letnie doświadczenie na stanowisku kierowniczym związanym z realizacją żywienia (tj. kierownik obiektu, szef kuchni lub jego zastępca, itp.) i co najmniej jedną osobę, pełniącą funkcję dietetyka posiadającą co najmniej roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi całodziennego żywienia zbiorowego legitymująca się wyższym wykształceniem o profilu dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewne? Czy ww. funkcje (dietetyka oraz osoby sprawujące nadzór nad realizacją usługi ) może spełniać ta sama osoba, jeżeli spełniać będzie wymagania wskazane w SWZ?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający potwierdza, że dopuszcza możliwość wykazania tej samej osoby do pełnienia funkcji dietetyka oraz osoby sprawującej nadzór nad realizacją usługi, pod warunkiem że osoba ta spełnia wszystkie wymagania określone w SWZ dla obu funkcji.

**Pytanie nr 11:**

Prosimy o wyjaśnienie , czy Zamawiający udostępnia bezpłatnie we wszystkich obiektach windy do transportu posiłków. Jeśli pracownicy wykonawcy będą zobligowani wnosić posiłki do miejsc wskazanych przez Zamawiającego prosimy o dokładne wskazanie lokalizacji punktów odbioru posiłków do których pracownicy wykonawcy będą musieli transportować posiłki bez udziału urządzeń dźwigowych (z uszczegółowieniem piętra budynku). Informacja ta jest konieczna do skalkulowania odpowiedniej obsady kadrowej zespołu odpowiedzialnego za transport posiłków.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie we wszystkich obiektach objętych realizacją zamówienia dostępne są windy, umożliwiające transport posiłków.

Zgodnie z pkt II Załącznika nr 6 do SWZ - wykaz oddziałów:

- Budynek G – wyposażony w windę (dystrybucja posiłków na sześć oddziałów stacjonarnych),
- Budynek U – dostarczenie posiłków schodami na pierwsze piętro,
- Stołówka Oddziału Dziennego CZP Krzyki przy ul. Czechowa 36, 52-231 Wrocław - dostarczenie posiłków do przyziemia budynku.

W obiektach wyposażonych w windy Zamawiający zapewni możliwość bezpłatnego korzystania z nich na potrzeby realizacji zamówienia, z zastrzeżeniem sytuacji awaryjnych lub przerw w ich funkcjonowaniu.

W przypadku braku windy lub jej awarii Wykonawca zobowiązany będzie do transportu posiłków do miejsc ich wydawania z wykorzystaniem klatek schodowych oraz własnego personelu.

Wykonawca powinien uwzględnić powyższe okoliczności przy kalkulacji ceny oferty oraz organizacji realizacji usługi.

**Pytanie nr 12:**

Wykonawca prosi o wyjaśnienie czy masło w ilości 20g śniadanie/ 20g kolacja należy podawać w opakowaniach jednorazowych, oryginalnych producenta, czy Zamawiający wyraża zgodę na porcjowaną porcję masła?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że masło powinno być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta – w opakowaniach jednostkowych, odpowiadających wymaganej porcji lub w kostkach 200g. Zamawiający nie dopuszcza podawania masła porcjowanego przez Wykonawcę z opakowań zbiorczych.

**Pytanie nr 13:**

Załącznik nr 1 do SWZ – pkt. 33 „Każdy posiłek podstawowy - śniadanie, obiad, kolacja, posiłek nocny - musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw, owoców i spełniać normy zgodne z przedstawionymi przez Ministerstwo Zdrowia oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.” Następnie w przykładowych posiłkach nocnych Zamawiający podaje:

**„POSILEK NOCNY**

Dla diety podstawowej:

Jedna pozycja do wyboru z:

Jogurt naturalny/owocowy/pitny – min 100 g

Owoc sezonowy min 200 g

Kefir/skyr/maślanka – min 100 g

Serek homogenizowany – min 100 g

ltd.”

Wykonawca prosi o wyjaśnienie czy posiłek nocny winien zawierać każdorazowo porcję białka + dodatek warzyw/ owoców? Czy zgodnie z podanymi przykładami, np. jogurt naturalny min. 100g lub owoc sezonowy min. 200g, itp.?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający wyjaśnia, że zapis dotyczący konieczności zapewnienia dostatecznej ilości produktów białkowych oraz dodatku warzyw i owoców odnosi się do zasad planowania całodziennego żywienia oraz kompozycji posiłków podstawowych z uwzględnieniem specyfiki danej diety.

W przypadku posiłku nocnego Zamawiający dopuszcza realizację zgodnie z przykładami wskazanymi w Załączniku nr 1 do SWZ. Oznacza to, że posiłek nocny może stanowić jedną pozycję z wymienionych grup produktów, np. jogurt naturalny/owocowy/pitny, owoc sezonowy, kefir/skyr/maślanka, serek homogenizowany lub produkt równoważny, z zachowaniem wymaganej minimalnej gramatury.

Zamawiający nie wymaga, aby każdy posiłek nocny składał się każdorazowo z oddzielnej porcji produktu białkowego oraz dodatku owocu lub warzywa.

**Pytanie nr 14:**

Zgodnie z Załącznikiem nr 1 SWZ, cytuję: „pkt. 36. W szczególności zamawiający wymaga, aby jadłospis na każdy dzień (całodzienny jadłospis) zawierał:

- napoje do każdego posiłku (w formie słodzonej i niesłodzonej), w ilości nie mniejszej niż 250 ml;”

Czy Zamawiający wymaga dodatkowego napoju również do posiłku nocnego?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający wyjaśnia, że wymóg zapewnienia napoju do każdego posiłku w ilości nie mniejszej niż 250 ml dotyczy posiłków: śniadania, obiadu i kolacji. Zamawiający nie wymaga zapewnienia odrębnego napoju do posiłku nocnego.

**Pytanie nr 15:**

Działając na podstawie art. 10 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 roku o dostępie do informacji publicznej (tekst jednolity Dz.U. 2014 poz. 782) zwracam się z wnioskiem o udostępnienie:

- umowy ze wszystkimi załącznikami z obecnym Wykonawcą usługi przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów „DCZP”, podpisanej na podstawie ostatniego rozstrzygniętego postępowania o zamówienie publiczne,
- wszelkich aneksów do ww. umowy,
- wszystkich faktur z załącznikami (jeżeli dot.) i korektami (jeżeli dot.) – wystawionych od początku ww. umowy do dnia udostępnienia dokumentacji.

### **Odpowiedź Zamawiającego:**

Zgodnie z zapisami: „Art. 284 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r: Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań”.

Powyższe wystąpienie nie dotyczy treści SWZ ani opisu potrzeb i wymagań a stanowi wniosek o udostępnienie danych publicznych. Zamawiający rozpozna przedmiotowy wniosek zgodnie z przepisami ustawy o dostępie do informacji publicznej.

### **Pytanie nr 16:**

Zamawiający w rozdziale 18 SWZ wprowadził następujące postanowienie:

„ Kryteria oceny ofert, wagi kryteriów, sposób oceny ofert:

Cena - 100%”

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana na:

1. Najniższa cena – 60%
2. Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 40%

Ad. pkt 2 Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów w tym cukru, białka, błonnika, sodu oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

Co najmniej 10 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 40 pkt

7-9 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 30 pkt

4-6 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

1-3 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 10 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenie musi obejmować co najmniej oznaczenie: kaloryczności oraz zawartości: tłuszczu (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), węglowodanów (w tym cukrów), białka, błonnika i sodu – dla całodziennego zestawu żywieniowego – zgodnie z nowym ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA) z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

### **Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę kryteriów oceny ofert. W ocenie Zamawiającego opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe określone w SWZ są na tyle szczegółowe i jednoznaczne, że zapewniają uzyskanie usług o wymaganej jakości, wobec czego zastosowanie kryterium ceny jako jedynego kryterium oceny ofert jest wystarczające i zgodne z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych.

### **Pytanie nr 17:**

Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia.

Zamawiający w zał. nr 1 a do SWZ pkt 10 ppkt 2 pisze” „Wykonawca ma obowiązek posiadać wdrożony systemu HACCP”.

W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie.

W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie przedmiotowego środka dowodowego w postaci certyfikatu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Zamawiający uznaje, że wymagania określone w SWZ, w tym obowiązek stosowania zasad HACCP zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, są wystarczające do zapewnienia prawidłowej realizacji zamówienia.

**Pytanie nr 18:**

Wykonawca zwraca się z wnioskiem o doprecyzowanie zasad kalkulacji ceny osobodnia dla Zadania nr 1 poprzez wprowadzenie procentowego podziału wartości osobodnia, tj.:

śniadanie – 30% wartości osobodnia,

obiad – 40% wartości osobodnia,

kolacja – 30% wartości osobodnia, przy czym wartość posiłku nocnego powinna stanowić 10% wartości kolacji.

Zgodnie z OPZ dla Zadania nr 1 Zamawiający przewiduje realizację śniadań, obiadów, kolacji oraz posiłków nocnych. Jednocześnie formularz ofertowy wymaga wskazania kosztu jednego osobodnia oraz cen poszczególnych posiłków, w tym posiłku nocnego. Brak określenia jednolitego procentowego podziału wartości osobodnia może prowadzić do sytuacji, w której wykonawcy przyjmą odmienne założenia kalkulacyjne, co utrudni rzetelne i porównywalne zestawienie ofert.

Mając na uwadze zasady wynikające z art. 16 ustawy Pzp, w szczególności obowiązek przygotowania i prowadzenia postępowania w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji, równe traktowanie wykonawców, przejrzystość oraz proporcjonalność, a także art. 99 ust. 1 ustawy Pzp, zgodnie z którym przedmiot zamówienia powinien być opisany w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, prosimy o potwierdzenie, że na potrzeby kalkulacji oferty dla Zadania nr 1 należy przyjąć następujący podział wartości osobodnia:

śniadanie – 30%, obiad – 40%, kolacja – 30%, przy czym wartość posiłku nocnego stanowi 10% wartości kolacji.

Jednocześnie wnosimy o odpowiednią modyfikację formularza ofertowego/cenowego w tym zakresie, tak aby wszyscy wykonawcy kalkulowali cenę oferty według jednakowych zasad, co zapewni porównywalność ofert i zgodność postępowania z zasadami ustawy Pzp.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną modyfikację dokumentacji postępowania.

Sposób kalkulacji ceny oferty, w tym określenie wartości poszczególnych posiłków w ramach ceny osobodnia, pozostaje w gestii Wykonawcy i powinien uwzględniać wszystkie wymagania określone w SWZ oraz Opisie Przedmiotu Zamówienia.

Zamawiający nie narzuca procentowego podziału wartości osobodnia pomiędzy poszczególne posiłki i nie przewiduje modyfikacji formularza ofertowego w tym zakresie.

Ceny poszczególnych posiłków należy określić zgodnie z przyjętą przez Wykonawcę kalkulacją, z zastrzeżeniem, że ich suma powinna odpowiadać cenie osobodnia, zgodnie z wymaganiami formularza ofertowego i cenowego.

**Pytanie nr 19:**

Zamawiający w projekcie umowy wskazuje, że nie gwarantuje wykonawcy realizacji usług w maksymalnej liczbie i wartości, a jednocześnie zobowiązuje się do zlecenia realizacji przedmiotu umowy jedynie w zakresie 60% wartości zamówienia.

Wykonawca zwraca się z wnioskiem o podwyższenie minimalnej gwarantowanej wartości zamówienia z 60% do co najmniej 80% wartości umowy. Realizacja usługi żywienia pacjentów wymaga ponoszenia przez wykonawcę stałych kosztów organizacyjnych, kadrowych, transportowych, sanitarnych, zakupu sprzętu,



utrzymania gotowości kuchni oraz zapewnienia ciągłości świadczenia usługi przez cały okres obowiązywania umowy. Tak niski poziom gwarantowanego zakresu zamówienia może powodować konieczność doliczenia przez wykonawców dodatkowego ryzyka do ceny oferty, co może skutkować wzrostem ceny dla Zamawiającego.

Mając na uwadze art. 16 ustawy Pzp oraz potrzebę przygotowania postępowania w sposób proporcjonalny i umożliwiający rzetelną kalkulację ceny, prosimy o zmianę projektu umowy poprzez wskazanie, że Zamawiający gwarantuje wykonanie zamówienia na poziomie co najmniej 80% wartości umowy.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę. Określony w projekcie umowy minimalny gwarantowany zakres realizacji zamówienia odpowiada przewidywanym potrzebom Zamawiającego wynikającym ze specyfiki prowadzonej działalności leczniczej oraz zmiennej liczby pacjentów. Zamawiający ustalił minimalny poziom realizacji zamówienia z należytą starannością, uwzględniając dotychczasowe doświadczenia oraz możliwość wystąpienia okoliczności wpływających na faktyczne zapotrzebowanie na usługi objęte zamówieniem. W związku z powyższym Zamawiający podtrzymuje postanowienia SWZ bez zmian.

**Pytanie nr 20:**

W formularzu ofertowym oraz projekcie umowy Zamawiający przewiduje, że wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia wobec Zamawiającego z tytułu ilości niezleconych usług.

Wykonawca wnosi o doprecyzowanie, że powyższe zastrzeżenie dotyczy wyłącznie części zamówienia przekraczającej gwarantowany minimalny zakres realizacji. W przypadku niezlecenia przez Zamawiającego minimalnej gwarantowanej wartości umowy wykonawcy powinno przysługiwać roszczenie o zapłatę wynagrodzenia lub odszkodowania w zakresie niezrealizowanej części gwarantowanej.

Prosimy o odpowiednią modyfikację zapisów umowy, tak aby były one zgodne z zasadą proporcjonalności, przejrzystości i równowagi stron umowy wynikającą z art. 16 ustawy Pzp.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

W odpowiedzi na ww. pytanie, po przeanalizowaniu sprawy Zamawiający uwzględni wniosek Wykonawcy i w konsekwencji dokonuje modyfikacji zapisów dokumentacji postępowania w celu pełnego dostosowania ich do zachowania zasad proporcjonalności, przejrzystości oraz równowagi stron umowy.

W związku z powyższym, Zamawiający wyjaśnia, że wyłączenie roszczeń Wykonawcy z tytułu ilości niezleconych usług dotyczy wyłącznie części zamówienia przekraczającej gwarantowany minimalny zakres realizacji umowy (tj. powyżej 60% maksymalnej wartości zamówienia). W przypadku braku zlecenia przez Zamawiającego minimalnej gwarantowanej wartości umowy na poziomie 60%, Wykonawcy przysługuje roszczenie o zapłatę wynagrodzenia lub odszkodowania w zakresie niezrealizowanej części gwarantowanej.

W związku z powyższym Zamawiający postanawia:

- 1) dokonać odpowiedniej modyfikacji zapisów projektów umów:
  - Załącznik nr 8 do SWZ (wzór umowy dla Zadania nr 1) – § 9 ust. 4,
  - Załącznik nr 8a do SWZ (wzór umowy dla Zadania nr 2) – § 9 ust. 4,
- 2) ww. zapisy te otrzymują nowe, następujące brzmienie:

„4. Zamawiający nie gwarantuje zlecenia Wykonawcy wykonania usług stanowiących przedmiot umowy w zakładanej maksymalnej liczbie i wartości. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia Wykonawcy realizacji przedmiotu umowy co najmniej w zakresie 60% wartości zamówienia, o której mowa w § 9 ust. 2 Umowy. W przypadku nie zlecenia przez Zamawiającego minimalnego gwarantowanego zakresu realizacji umowy (60%), Wykonawcy przysługuje roszczenie o zapłatę wynagrodzenia lub odszkodowania w zakresie niezrealizowanej części gwarantowanej. W pozostałym zakresie zamówienia, przekraczającym gwarantowany minimalny zakres realizacji (powyżej 60% wartości zamówienia) Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnego zakresu przedmiotu umowy.”

**Pytanie nr 21:**

Projekt umowy przewiduje możliwość wypowiedzenia umowy przez każdą ze stron bez podania przyczyny z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.

Wykonawca wnosi o usunięcie możliwości wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego bez podania przyczyny albo o doprecyzowanie, że w przypadku takiego wypowiedzenia Zamawiający zobowiązany będzie

do pokrycia uzasadnionych kosztów poniesionych przez wykonawcę w celu przygotowania i utrzymania gotowości do realizacji umowy, w tym kosztów organizacyjnych, kadrowych, sanitarnych, transportowych oraz kosztów zakupu wyposażenia lub środków niezbędnych do wykonania zamówienia.

W obecnym brzmieniu zapis może uniemożliwiać wykonawcom racjonalną kalkulację oferty, ponieważ wykonawca musi pozostawać w gotowości przez cały okres obowiązywania umowy, przy jednoczesnym ryzyku jej wcześniejszego zakończenia bez przyczyny.

#### **Odpowiedź Zamawiającego:**

Po przeanalizowaniu wniosku Wykonawcy Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę i podtrzymuje postanowienia projektu umowy.

Możliwość rozwiązania umowy za wypowiedzeniem została przewidziana z uwagi na konieczność zapewnienia Zamawiającemu elastyczności organizacyjnej wynikającej ze specyfiki prowadzonej działalności leczniczej oraz możliwości wystąpienia zmian organizacyjnych, zmian w strukturze udzielanych świadczeń zdrowotnych lub innych okoliczności wpływających na zapotrzebowanie na usługi objęte zamówieniem.

Jednocześnie postanowienie to ma charakter symetryczny i przewiduje jednakowy, trzymiesięczny okres wypowiedzenia dla każdej ze stron, co zapewnia stronom odpowiedni czas na zakończenie współpracy oraz dostosowanie organizacji realizacji zamówienia do zmienionej sytuacji.

W ocenie Zamawiającego postanowienia umowy zachowują równowagę praw i obowiązków stron, dlatego Zamawiający nie przewiduje ich modyfikacji. Warunki realizacji zamówienia, w tym możliwość rozwiązania umowy za wypowiedzeniem, zostały określone w dokumentacji postępowania przed terminem składania ofert, co umożliwia wykonawcom uwzględnienie związanego z nimi ryzyka przy sporządzaniu oferty.

#### **Pytanie nr 22:**

Projekt umowy przewiduje prawo odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku naruszenia któregośkolwiek z warunków umowy lub nienależytego wykonania któregośkolwiek z obowiązków wynikających z umowy.

Wykonawca wnosi o zmianę powyższego zapisu poprzez wskazanie, że odstąpienie od umowy może nastąpić wyłącznie w przypadku istotnego, rażącego lub uporczywego naruszenia obowiązków umownych przez wykonawcę, po uprzednim pisemnym wezwaniu wykonawcy do usunięcia naruszenia i wyznaczeniu mu odpowiedniego terminu na jego usunięcie, nie krótszego niż 3 dni robocze, chyba że naruszenie stwarza bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia lub życia pacjentów.

Obecne brzmienie jest zbyt szerokie i może prowadzić do odstąpienia od umowy nawet w przypadku drobnego, incydentalnego lub nieistotnego uchybienia, co narusza zasadę proporcjonalności z art. 16 ustawy Pzp.

#### **Odpowiedź Zamawiającego:**

W odpowiedzi na ww. pytanie, po przeanalizowaniu sprawy Zamawiający uwzględni wniosek Wykonawcy i w konsekwencji dokonuje modyfikacji zapisów dokumentacji postępowania w celu pełnego dostosowania ich do zachowania zasad proporcjonalności, przejrzystości oraz uczciwej konkurencji.

W związku z powyższym Zamawiający uznaje, że doprecyzowanie postanowienia przyczyni się do zwiększenia przejrzystości umowy oraz lepszego odzwierciedlenia zasady proporcjonalności.

W umowach o charakterze długoterminowym i celowym kluczowe jest umożliwienie Wykonawcy naprawienia błędu przed zerwaniem obowiązującej Umowy, z wyjątkiem sytuacji, w których naruszenie stwarza zagrożenie dla bezpieczeństwa pacjentów.

W związku z powyższym Zamawiający dokona odpowiedniej modyfikacji zapisów projektów umów:

- Załącznik nr 8 do SWZ (wzór umowy dla Zadania nr 1) – § 12 ust. 2 pkt 3,
- Załącznik nr 8a do SWZ (wzór umowy dla Zadania nr 2) – § 13 ust. 2 pkt 3,

Zapis ten otrzymuje nowe, następujące brzmienie:

„3) w przypadku istotnego, rażącego lub uporczywego naruszenia któregośkolwiek z warunków Umowy lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę któregośkolwiek z obowiązków wynikających z Umowy, po uprzednim pisemnym wezwaniu Wykonawcy do usunięcia naruszenia i wyznaczeniu mu odpowiedniego terminu na jego usunięcie, nie krótszym niż 3 dni robocze, chyba że naruszenie stwarza bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia lub życia pacjentów.”

**Pytanie nr 23:**

Projekt umowy przewiduje, że łączna wysokość kar umownych może wynieść do 30% łącznej wartości wynagrodzenia przewidzianego za realizację przedmiotu umowy.

Wykonawca wnosi o obniżenie łącznego limitu kar umownych do 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto. Limit 30% jest nadmierny i może prowadzić do nieproporcjonalnego obciążenia wykonawcy, zwłaszcza że umowa przewiduje wiele niezależnych podstaw naliczania kar, w tym kary za pojedyncze przypadki uchybień, opóźnienia, dokumenty, kontrole i kwestie jakościowe.

Mając na uwadze art. 16 ustawy Pzp oraz zasadę proporcjonalności, prosimy o zmianę projektu umowy poprzez ograniczenie maksymalnej wysokości kar umownych do 10% wartości wynagrodzenia brutto.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie uwzględnia wniosku Wykonawcy dotyczącego obniżenia maksymalnego limitu kar umownych.

Zamawiający wskazuje, że wysokość maksymalnego limitu kar umownych została określona z uwzględnieniem specyfiki przedmiotu zamówienia, którego realizacja obejmuje świadczenie usług żywienia pacjentów podmiotu leczniczego, gdzie szczególne znaczenie ma zapewnienie ciągłości, terminowości oraz odpowiedniej jakości realizowanych usług, a także bezpieczeństwo pacjentów.

Zastrzeżony limit kar umownych na poziomie 30% wartości wynagrodzenia brutto nie oznacza automatycznego naliczenia kar w maksymalnej wysokości, lecz stanowi górną granicę odpowiedzialności Wykonawcy z tego tytułu. Kary umowne mogą być naliczane wyłącznie w przypadku wystąpienia konkretnych naruszeń postanowień umowy, z uwzględnieniem okoliczności danego przypadku oraz stopnia naruszenia obowiązków umownych.

W ocenie Zamawiającego określony limit pozostaje proporcjonalny do charakteru i zakresu zamówienia oraz służy zabezpieczeniu prawidłowej realizacji umowy i ochronie uzasadnionego interesu Zamawiającego oraz interesu publicznego związanego z zapewnieniem prawidłowego funkcjonowania podmiotu leczniczego, a także zapewnieniu należytego poziomu świadczenia usług wobec pacjentów.

W związku z powyższym Zamawiający podtrzymuje postanowienia projektu umowy w zakresie maksymalnej wysokości kar umownych.

**Pytanie nr 24:**

Projekt umowy przewiduje wiele podstaw naliczania kar umownych, w tym ogólną karę za nienależyte wykonanie obowiązków oraz szczegółowe kary za określone uchybienia.

Wykonawca wnosi o dodanie zapisu, zgodnie z którym Zamawiający nie będzie uprawniony do kumulowania kilku kar umownych za to samo zdarzenie faktyczne, a w przypadku gdy jedno zdarzenie mogłoby stanowić podstawę naliczenia kilku kar, Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia wyłącznie jednej kary – najniższej spośród przewidzianych dla danego naruszenia.

Takie doprecyzowanie jest konieczne dla zapewnienia proporcjonalności odpowiedzialności wykonawcy oraz uniknięcia podwójnego sankcjonowania tego samego zdarzenia.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie uwzględnia wniosku Wykonawcy.

Zamawiający wskazuje, że każda kara umowna przewidziana w projekcie umowy odnosi się do określonego rodzaju naruszenia obowiązków umownych i ma na celu zabezpieczenie prawidłowej realizacji konkretnego zakresu zobowiązań Wykonawcy.

Jednocześnie Zamawiający podkreśla, że nie jest jego intencją wielokrotne sankcjonowanie tego samego naruszenia. W przypadku gdy określone zdarzenie faktyczne mogłoby zostać zakwalifikowane jako naruszenie kilku postanowień umownych, kwestia zasadności naliczenia kar będzie każdorazowo oceniana indywidualnie, z uwzględnieniem charakteru naruszenia, jego skutków, postanowień umowy oraz obowiązujących przepisów prawa.

Zamawiający pozostawia zatem obecne postanowienia umowy bez zmian, uznając, że zapewniają one możliwość właściwej oceny każdego przypadku nienależytego wykonania umowy oraz zachowanie proporcjonalności odpowiedzialności Wykonawcy.

**Pytanie nr 25:**

Wykonawca wnosi o doprecyzowanie postanowień dotyczących kar umownych poprzez wskazanie, że kary umowne mogą być naliczane wyłącznie w przypadku, gdy naruszenie powstało z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

W szczególności kary nie powinny być naliczane w przypadku opóźnień, braków, zmian w zamówieniach, braku możliwości odbioru posiłków, utrudnień organizacyjnych na terenie Zamawiającego, awarii infrastruktury Zamawiającego, siły wyższej, zdarzeń komunikacyjnych, warunków atmosferycznych lub innych okoliczności niezależnych od wykonawcy.

Prosimy o dodanie odpowiedniego zapisu do projektu umowy.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający po przeanalizowaniu wniosku Wykonawcy, mając na uwadze treść art. 16 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz mając na celu zachowanie zasad symetryczności stron umowy, uwzględnia wniosek Wykonawcy.

Zamawiający uznaje, że odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu kar umownych nie może mieć charakteru odpowiedzialności absolutnej (ryzyka) za zdarzenia, na które nie ma on wpływu.

Naliczanie kar za opóźnienia wywołane okolicznościami niezależnymi od Wykonawcy (takimi jak awarie infrastruktury szpitala, nagłe anomalie pogodowe, paraliż komunikacyjny czy siła wyższa) byłoby sprzeczne z istotą odszkodowania umownego i naruszałoby zasadę proporcjonalności. Odpowiedzialność wykonawcy w tym zakresie powinna się odbywać na zasadzie zawinionej, czyli zwłoki, a nie opóźnienia.

Zamawiający uznaje, że nałożenie kary umownej powinna być powiązane z zawinionym działaniem lub zaniechaniem ze strony Wykonawcy.

W związku z powyższym Zamawiający dokona odpowiedniej modyfikacji zapisów projektów umów:

- Załącznik nr 8 do SWZ (wzór umowy dla Zadania nr 1) – poprzez dodanie nowego ustępu w § 13,
- Załącznik nr 8a do SWZ (wzór umowy dla Zadania nr 2) – poprzez dodanie nowego ustępu w § 14,
- w Załącznikach nr 8 (§ 13) i 8a do SWZ (§ 14), zwrot “opóźnienie” zastąpiony zostaje zwrotem “zwłoka”,
- Wprowadzony zapis otrzymuje następujące brzmienie:

„Z uwzględnieniem ww. zapisów, kary umowne określone w niniejszym paragrafie mogą być naliczane wyłącznie w przypadku, gdy naruszenie obowiązków umownych powstało z przyczyn zawinionych lub leżących po stronie Wykonawcy. Kary umowne nie będą naliczane w sytuacjach, gdy niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy nastąpiło wskutek działania siły wyższej lub innych okoliczności, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności.”

**Pytanie nr 26:**

Wykonawca wnosi o dodanie do projektu umowy procedury reklamacyjnej poprzedzającej naliczenie kar umownych. Proponujemy, aby przed naliczeniem kary Zamawiający był zobowiązany do sporządzenia pisemnego protokołu stwierdzającego naruszenie, wskazania daty, godziny, miejsca, osoby stwierdzającej naruszenie, opisu naruszenia oraz umożliwienia wykonawcy złożenia wyjaśnień w terminie co najmniej 2 dni roboczych.

Dopiero po rozpatrzeniu wyjaśnień wykonawcy Zamawiający powinien być uprawniony do ewentualnego naliczenia kary umownej. Takie rozwiązanie zapewni przejrzystość postępowania i ograniczy ryzyko arbitralnego naliczania kar.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający uwzględnia wniosek Wykonawcy i w konsekwencji dokonuje modyfikacji zapisów dokumentacji postępowania poprzez dopisanie w:

- Załączniku nr 8 (umowa) § 5 pkt. 8
- Załączniku nr 8a (umowa) § 5 pkt. 6,
- Załączniku nr 1 do SWZ - OPZ dla ZADANIA NR 1 pkt 24 ppkt 5)
- Załączniku nr 1a do SWZ - OPZ dla ZADANIA NR 2 pkt 23 ppkt 5)

W przypadku stwierdzenia przez upoważnionego pracownika Zamawiającego złej jakości bądź zaniżonej ilości posiłków dostarczonych do Szpitala, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego (nie później jednak niż do 1,5h) wycofania reklamowanych posiłków oraz zastąpienia ich posiłkami pełnowartościowymi zgodnymi z umową i zamówieniem. W przypadku, gdy Wykonawca nie wymieni reklamowanego posiłku bądź opóźni się z ich wymianą, nie otrzyma wynagrodzenia za reklamowany posiłek, co nie uchybia obowiązkowi zapłaty kar umownych.

Zwrot reklamowanych posiłków odbywa się na podstawie „protokołu reklamacji posiłków”, który stanowi załącznik nr 11 do SWZ.

Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków i rozliczania ich z Zamawiającym w oparciu o składane zamówienia, korekty oraz zgłoszone reklamacje.

Reklamacje będą składane drogą elektroniczną. Rozstrzygnięcie reklamacji musi nastąpić do 2 dni roboczych od jej zgłoszenia. Wzór protokołu reklamacji stanowi załącznik nr 11 do SWZ. Uzasadnione reklamacje będą podstawą do obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy za dany okres rozliczeniowy o wartość reklamowanych posiłków. Strony zgodnie oświadczają, że wartość obniżki na skutek reklamacji może być potrącana z należnościami Wykonawcy wynikającymi z faktur.”

W załączniku protokół reklamacji posiłków – Załącznik nr 11 do SWZ Protokół karta reklamacji zwrotu posiłków

#### **Pytanie nr 27:**

SWZ przewiduje obowiązek wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 1% ceny całkowitej podanej w ofercie na daną część zamówienia. Projekt umowy przewiduje możliwość zaspokojenia roszczeń Zamawiającego z zabezpieczenia.

Wykonawca wnosi o doprecyzowanie, że zabezpieczenie należytego wykonania umowy może zostać wykorzystane przez Zamawiającego wyłącznie w przypadku roszczeń bezspornych, prawomocnie stwierdzonych lub uznanych przez wykonawcę, po uprzednim pisemnym wezwaniu wykonawcy do dobrowolnego spełnienia świadczenia.

Prosimy również o potwierdzenie, że zabezpieczenie zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia zakończenia realizacji umowy, o ile Zamawiający nie zgłosi wykonawcy konkretnych, pisemnie uzasadnionych zastrzeżeń.

#### **Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający po przeanalizowaniu wniosku Wykonawcy, mając na uwadze treść art. 16 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz mając na celu zachowanie zasad symetryczności stron umowy, częściowo uwzględni wniosek Wykonawcy.

Zamawiający wskazuje, że zgodnie z bezwzględnie obowiązującym art. 453 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania go przez Zamawiającego za należyście wykonane.

Jednakże w związku z powyższym, należy wskazać, iż Zamawiający nie może przychylić się do wniosku Wykonawcy w zakresie ograniczenia możliwości zaspokajania roszczeń wyłącznie do wierzytelności „bezspornych, prawomocnie stwierdzonych lub uznanych przez wykonawcę”. Taki zapis uniemożliwiłby realizację podstawowej, gwarancyjnej funkcji zabezpieczenia, jaką jest sprawne pokrycie ewentualnych szkód publicznych bez konieczności wieloletniego oczekiwania na wyroki sądowe, na co Zamawiający nie może wyrazić zgody.

Zamawiający uwzględni natomiast wymóg wprowadzenia procedury uprzedniego, pisemnego wezwania Wykonawcy, która w opinii Zamawiającego jest w pełni zasadna.

W związku z powyższym Zamawiający dokona odpowiedniej modyfikacji zapisów projektów umów:

- Załącznik nr 8 do SWZ (wzór umowy dla Zadania nr 1) par 14 pkt 5,6, 7
- Załącznik nr 8a do SWZ (wzór umowy dla Zadania nr 2) par 15 pkt 5,6, 7

Poprzez dodanie zapisów o następującym brzmieniu:

1. „Zamawiający dokona zwrotu zabezpieczenia należytego wykonania umowy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania go przez Zamawiającego za należyście wykonane, na zasadach określonych w ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. W razie niewykonania lub nienależytego

wykonania przez Wykonawcę zobowiązań wynikających z Umowy zabezpieczenie zostanie zwolnione po potrąceniu ewentualnych roszczeń Zamawiającego.

2. Zamawiający może zaspokoić swoje roszczenia z wniesionego zabezpieczenia należytego wykonania umowy (w tym z tytułu naliczonych kar umownych) wyłącznie po uprzednim pisemnym wezwaniu Wykonawcy do dobrowolnego spełnienia świadczenia lub uregulowania należności, wyznaczając mu w tym celu dodatkowy termin, nie krótszy niż 7 dni od dnia doręczenia wezwania, wraz ze szczegółowym i pisemnym uzasadnieniem faktycznym i prawnym zgłaszanego roszczenia.”

**Pytanie nr 28:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający wyjaśnia, że art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych określa zasady ustalania wartości zamówienia, natomiast nie nakłada na Zamawiającego obowiązku udostępniania wykonawcom informacji o szacunkowej wartości zamówienia na etapie prowadzonego postępowania.

Jednocześnie Zamawiający wskazuje, że zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Pzp, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

**Pytanie nr 29:**

a) Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze 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 Zamawiającego:**

Zamawiający nie uwzględnia wniosku Wykonawcy, dotyczącego obniżenia wysokości kar umownych.

Zamawiający wskazuje, że wysokość kar umownych została określona z uwzględnieniem specyfiki przedmiotu zamówienia, w szczególności konieczności zapewnienia ciągłości, terminowości oraz prawidłowej jakości usług żywienia pacjentów podmiotu leczniczego.

Zastrzeżone kary umowne mają na celu zabezpieczenie należytego wykonania umowy oraz zapewnienie przestrzegania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy, a ich wysokość nie oznacza automatycznego naliczenia maksymalnego poziomu kar.

Zamawiający podkreśla, że kary umowne będą naliczane wyłącznie w przypadku wystąpienia przesłanek określonych w umowie, z uwzględnieniem charakteru i skutków danego naruszenia oraz obowiązujących przepisów prawa.

W ocenie Zamawiającego określone w umowie kary umowne pozostają proporcjonalne do przedmiotu zamówienia i służą ochronie uzasadnionego interesu Zamawiającego oraz bezpieczeństwa pacjentów.

b) 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 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 Zamawiającego:**

Zamawiający nie uwzględnia wniosku Wykonawcy.

Zamawiający podtrzymuje wymóg zatrudnienia osób wykonujących czynności objęte przedmiotem zamówienia na podstawie umowy o pracę, zgodnie z art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Przedmiot zamówienia obejmuje kompleksową usługę żywienia pacjentów podmiotu leczniczego, w ramach której personel Wykonawcy wykonuje czynności mające bezpośredni wpływ na bezpieczeństwo żywności oraz jakość świadczenia usług. Z tego względu Zamawiający wymaga zapewnienia stałości, odpowiedzialności i kontroli nad personelem realizującym zamówienie.

Zamawiający wskazuje, że obowiązek zatrudnienia na podstawie umowy o pracę obejmuje osoby faktycznie wykonujące czynności wskazane w SWZ, natomiast sposób organizacji pracy oraz zapewnienia zastępstw w przypadku nieobecności pracowników pozostaje w gestii Wykonawcy. Wykonawca powinien uwzględnić konieczność zapewnienia ciągłości realizacji usługi poprzez odpowiednią organizację zasobów kadrowych.

**Pytanie nr 30:**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych **zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 r. poz.1320)**

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający uwzględnia wniosek Wykonawcy i dopuszcza możliwość wykonywania czynności przez osoby zatrudnione na podstawie umów cywilnoprawnych, jeżeli czynności te nie są wykonywane w warunkach określonych w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 t. poz.1320).

Osoby skierowane do realizacji zamówienia muszą spełniać wszystkie wymagania określone w SWZ oraz przepisach prawa, w szczególności posiadać aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, wymagane kwalifikacje i uprawnienia – jeżeli są wymagane dla wykonywania danych czynności – oraz zostać przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Powyższe nie dotyczy osób wykonujących czynności wskazane w SWZ jako wymagające zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zgodnie z art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za osoby skierowane do realizacji zamówienia oraz za zgodność sposobu ich zatrudnienia z obowiązującymi przepisami prawa.

**Pytanie nr 31:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający planuje remonty na oddziałach ale nie jest w stanie przewidzieć ich skutków i wykluczyć czasowych zmian, wynikających z organizacji pracy podmiotu leczniczego. Ewentualne zmniejszenie zakresu realizacji zamówienia będzie następowało zgodnie z postanowieniami umowy, w szczególności z uwzględnieniem gwarantowanego minimalnego zakresu realizacji. Intencją Zamawiającego jest zachowanie maksymalnej ilości pacjentów.

**Pytanie nr 32:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na negocjację ceny w przypadku zmniejszenia liczby żywionych pacjentów. Cena jednostkowa określona w ofercie pozostaje wiążąca przez okres realizacji umowy, z uwzględnieniem zmian przewidzianych w projekcie umowy. Rozliczenie następować będzie zgodnie z faktycznie zrealizowanym

zakresem usług, przy zachowaniu gwarantowanego minimalnego zakresu realizacji określonego w umowie.

**Pytanie nr 33:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na automatyczne odstąpienie od naliczania kar umownych w każdym przypadku usunięcia uchybienia przed wydaniem posiłków pacjentom.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że przy ocenie zasadności naliczenia kary każdorazowo będzie uwzględniał okoliczności konkretnego przypadku, w szczególności charakter uchybienia, jego wpływ na realizację usługi, bezpieczeństwo i jakość żywienia pacjentów oraz fakt podjęcia przez Wykonawcę niezwłocznych działań naprawczych.

**Pytanie nr 34:**

Działając jako Wykonawca usług żywienia zbiorowego, zwracamy się z wnioskiem o zmianę zapisów ogłoszenia, projektu umowy oraz załączników w zakresie dotyczącym postępowania z odpadami powstającymi po konsumpcji posiłków przez pacjentów.

Zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 32 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach, wytwórcą odpadów jest podmiot, którego działalność lub bytowanie powoduje powstawanie odpadów. W przypadku odpadów powstających po spożyciu posiłków przez pacjentów w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych, wytwórcą tych odpadów jest Szpital, gdyż odpady te powstają w związku z działalnością leczniczą, a nie w trakcie przygotowania lub transportu posiłków przez firmę cateringową.

Odpady pokonsumpcyjne powstające w szczególności na oddziałach zakaźnych, w izolatkach lub w przypadku pacjentów objętych reżimem sanitarnym kwalifikowane są jako odpady medyczne o kodzie 18 01 82\* – pozostałości z żywienia pacjentów oddziałów zakaźnych, zgodnie z obowiązującym katalogiem odpadów. Odpady te stanowią odpady niebezpieczne i podlegają rygorom właściwym dla odpadów medycznych.

Zgodnie z przepisami dotyczącymi postępowania z odpadami medycznymi:

- zakaźne odpady medyczne zbiera się w miejscu ich wytworzenia,
- za ich prawidłową klasyfikację, zbieranie, magazynowanie oraz przekazanie do unieszkodliwienia odpowiada wytwórca odpadu, tj. podmiot leczniczy,
- transport oraz przetwarzanie takich odpadów mogą być realizowane wyłącznie przez podmioty posiadające stosowne decyzje administracyjne.

Na podstawie art. 27 ust. 2 ustawy o odpadach posiadacz odpadów może zlecić gospodarowanie nimi wyłącznie podmiotom posiadającym wymagane zezwolenia. Natomiast art. 175 tej ustawy przewiduje sankcje za przekazywanie odpadów podmiotom nieuprawnionym.

Firma cateringowa, jako Wykonawca usługi przygotowania i dostarczania posiłków, nie jest wytwórcą odpadów medycznych powstających po ich spożyciu oraz nie posiada decyzji uprawniających do transportu ani gospodarowania odpadami o charakterze zakaźnym. Nałożenie na Wykonawcę obowiązku odbioru takich odpadów skutkowałoby przeniesieniem odpowiedzialności w sposób niezajdujący podstawy prawnej.

Dodatkowo, zgodnie z przepisami regulującymi funkcjonowanie Bazy danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO), przekazanie odpadów innych niż komunalne wymaga wystawienia Karty Przekazania Odpadu przez ich wytwórcę, który ponosi odpowiedzialność za ich prawidłową ewidencję oraz przekazanie uprawnionemu odbiorcy.

W związku z powyższym zwracamy się o dostosowanie zapisów postępowania oraz umowy do obowiązujących przepisów prawa poprzez jednoznaczne wskazanie, że odpady powstające po spożyciu posiłków przez pacjentów, w szczególności mające charakter odpadów medycznych, pozostają w systemie gospodarki odpadami Zamawiającego i nie są przejmowane przez Wykonawcę usługi żywienia.

Prosimy o dokonanie stosownej zmiany dokumentacji.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie uwzględnia wniosku Wykonawcy w zakresie przejęcia całości gospodarki odpadami powstającymi po spożyciu posiłków przez pacjentów. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że obowiązek



Wykonawcy dotyczący odbioru odpadów pokonsumpcyjnych obejmuje wyłącznie odpady powstałe w związku z realizacją usługi żywienia, które nie stanowią odpadów medycznych w rozumieniu obowiązujących przepisów.

**Pytanie nr 35:**

Czy Wykonawca zobowiązany jest wyłącznie do dostarczenia śniadań do Oddziału Dziennego CZP Krzyki, czy również do ich wydawania pacjentom?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Wykonawca będzie zobowiązany wyłącznie do dostarczenia posiłków do Oddziału Dziennego CZP Krzyki. Wydawanie posiłków pacjentom leży po stronie Zamawiającego.

**Pytanie nr 36:**

Czy Zamawiający wymaga wniesienia posiłków do wskazanego pomieszczenia na oddziale, czy wystarczające jest przekazanie ich osobie wyznaczonej przez Zamawiającego?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający wymaga od Wykonawcy wniesienia posiłków do pomieszczeń, wskazanych przez Zamawiającego.

**Pytanie nr 37:**

Prosimy o przedstawienie miesięcznego zestawienia liczby śniadań (zadanie nr.) z ostatnich 12 miesięcy z podziałem na poszczególne diety

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zgodnie z zapisami: „Art. 284 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r: Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań”. Powyższe pytanie nie dotyczy treści SWZ ani opisu potrzeb i wymagań a stanowi wniosek o udostępnienie danych publicznych. Zamawiający udzieli wykonawcy odpowiedzi zgodnie z trybem udzielania odpowiedzi w terminie wynikającym z Ustawy o dostępie do informacji publicznej.

Zamawiający informuje, że nie prowadzi statystyk ilościowych, dotyczących podziału na poszczególne diety.

**Pytanie nr 38:**

Czy Wykonawca musi dysponować własną kuchnią produkcyjną, czy Zamawiający przewiduje możliwość korzystania z pomieszczeń kuchennych znajdujących się na terenie DCZP? Wzór umowy zawiera zapis o „odbiorze pomieszczeń/kuchni”, co budzi wątpliwości interpretacyjne

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Wykonawca musi dysponować własną kuchnią produkcyjną. Zamawiający nie przewiduje możliwości udostępnienia Wykonawcy i korzystania przez Wykonawcę z pomieszczeń należących do Zamawiającego.

**Pytanie nr 39:**

Prosimy o przedstawienie rzeczywistych miesięcznych ilości posiłków (zadanie nr.1) z ostatnich 12 miesięcy wraz z podziałem na poszczególne diety

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zgodnie z zapisami: „Art. 284 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r: Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań”.

Powyższe pytanie nie dotyczy treści SWZ ani opisu potrzeb i wymagań a stanowi wniosek o udostępnienie danych publicznych. Zamawiający udzieli wykonawcy odpowiedzi zgodnie z trybem udzielania odpowiedzi w terminie wynikającym z Ustawy o dostępie do informacji publicznej.

Zamawiający informuje, że nie prowadzi statystyk ilościowych, dotyczących podziału na poszczególne diety.

**Pytanie nr 40:**

Prosimy o podanie wartości aktualnie realizowanej umowy oraz stawki za osobodzień obowiązującej obecnego wykonawcę.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zgodnie z zapisami: „Art. 284 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r: Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań”.

Powyższe pytanie nie dotyczy treści SWZ ani opisu potrzeb i wymagań a stanowi wniosek o udostępnienie danych publicznych. Zamawiający udzieli wykonawcy odpowiedzi zgodnie z trybem udzielania odpowiedzi w terminie wynikającym z Ustawy o dostępie do informacji publicznej.

**Pytanie nr 41:**

Czy obowiązkiem Wykonawcy jest wyłącznie dostarczenie posiłków do kuchенок oddziałowych/drzwi oddziałów, czy również dystrybucja do łóżek pacjentów?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Wydawanie posiłków pacjentom leży po stronie Zamawiającego. Zamawiający wymaga od Wykonawcy wniesienia posiłków do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń.

**Pytanie nr 42:**

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP-PZH 2024r.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający potwierdza.

**Pytanie nr 43:**

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych zamiast dekadowych. Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie uwzględnia wniosku Wykonawcy.

Zamawiający podtrzymuje wymaganie dotyczące planowania jadłospisów w cyklu dekadowym, ponieważ rozwiązanie to odpowiada specyfice żywienia pacjentów w podmiocie leczniczym oraz umożliwia bieżącą kontrolę prawidłowości realizacji usługi, w szczególności w zakresie zgodności jadłospisów z wymaganiami diet leczniczych.

Zamawiający wskazuje, że określony w dokumentacji postępowania sposób planowania jadłospisów stanowi wymaganie organizacyjne związane z przedmiotem zamówienia i pozostaje w gestii Zamawiającego jako podmiotu odpowiedzialnego za zapewnienie odpowiedniego poziomu żywienia pacjentów.

W związku z powyższym Zamawiający nie przewiduje zmiany zapisów SWZ w tym zakresie.

**Pytanie nr 44:**

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający dopuszcza, nie wymaga.

**Pytanie nr 45:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu Załącznika nr 1 do SWZ pkt 8 ppkt a) poprzez wykreślenie wymogu umieszczania na jadłospisie wykazu składników każdej z potraw. Praktyka ta znacznie ograniczy czytelność jadłospisu. Wykonawca wnosi o możliwość przedstawienia jednorazowo „*Księgi składu potraw i składników produktów*” zawierającej skład wszystkich potraw oraz produktów wykorzystywanych w usłudze żywienia, która będzie podlegać aktualizacji w przypadku zaplanowania nowych propozycji dań/produktów.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie uwzględnia wniosku Wykonawcy.

Zamawiający podtrzymuje obowiązek wskazywania wykazu składników każdej potrawy w jadłospisie, ponieważ wymóg ten wynika ze specyfiki przedmiotu zamówienia, obejmującego żywienie pacjentów podmiotu leczniczego.

Informacja o składzie poszczególnych potraw umożliwia bieżącą kontrolę prawidłowości realizacji usługi, w szczególności w zakresie zgodności posiłków z wymaganiami diet leczniczych, identyfikacji składników oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywieniowego pacjentów.

Zamawiający uznaje, że przedstawienie odrębnej „*Księgi składu potraw i składników produktów*” nie zapewnia takiej samej funkcjonalności jak wskazanie składników bezpośrednio przy konkretnym jadłospisie, dlatego nie przewiduje zmiany zapisów SWZ w tym zakresie.

**Pytanie nr 46:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu Załącznika nr 1 do SWZ pkt 33 poprzez wykreślenie adnotacji „posiłek nocny”, ponieważ nie jest możliwym spełnienie wymogu zapewnienia dostatecznej ilości produktów białkowych oraz dodatku warzyw lub owoców przy równoczesnej konieczności planowania w ramach posiłku nocnego jednej pozycji spośród wymienionych w punkcie 36 ww. Załącznika.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający wyjaśnia, że zapis dotyczący konieczności zapewnienia dostatecznej ilości produktów białkowych oraz dodatku warzyw i owoców odnosi się do zasad planowania całodziennego żywienia oraz kompozycji posiłków podstawowych z uwzględnieniem specyfiki danej diety.

W przypadku posiłku nocnego Zamawiający dopuszcza realizację zgodnie z przykładami wskazanymi w Załączniku nr 1 do SWZ. Oznacza to, że posiłek nocny może stanowić jedną pozycję z wymienionych grup produktów, np. jogurt naturalny/owocowy/pitny, owoc sezonowy, kefir/skyr/maślanka, serek homogenizowany lub produkt równoważny, z zachowaniem wymaganej minimalnej gramatury.

Zamawiający nie wymaga, aby każdy posiłek nocny składał się każdorazowo z oddzielnej porcji produktu białkowego oraz dodatku owocu lub warzywa.

**Pytanie nr 47:**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania codziennie napoju również do posiłku nocnego?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający potwierdza, że napoje powinny być dostarczane do śniadań, obiadów oraz kolacji.

**Pytanie nr 48:**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że łączna suma gramatury dodatku do posiłku dla produktów w kawałku powinna wynosić 80 g osobno dla śniadania i osobno dla kolacji? Dla przykładu – czy Zamawiający oczekuje zaplanowania jednego dnia do śniadania 80 g wędliny i do kolacji 80 g sera żółtego czy do śniadania 40 g wędliny i do kolacji 40 g sera żółtego, aby dzienna suma dodatków wyniosła 80 g?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający potwierdza, że wskazana w OPZ gramatura dodatków do posiłków odnosi się odrębnie do śniadania oraz kolacji. Oznacza to, że wymagana łączna gramatura dodatków w kawałku wynosi 80 g dla śniadania oraz 80 g dla kolacji.

Przykładowo, w ramach jednego dnia jadłospisowego możliwe jest zaplanowanie 80 g wędliny jako dodatku do śniadania oraz 80 g sera żółtego jako dodatku do kolacji, przy zachowaniu pozostałych wymagań dotyczących różnorodności i prawidłowego komponowania jadłospisów.

**Pytanie nr 49:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zastąpienie masła margaryną miękką kubkową w jadłospisach. Jadłospisy należy opracowywać zgodnie z wymaganiami określonymi w SWZ oraz Opisie Przedmiotu Zamówienia. W przypadkach, gdy zastosowanie zamienników będzie wynikało z zaleceń dietetycznych lub lekarskich, właściwych dla danej diety, Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia zgodnie z wymaganiami dla danej diety.

**Pytanie nr 50:**

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych do śniadania?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający potwierdza, że wymaga planowania zup mlecznych jako elementu śniadania zgodnie z wymaganiami określonymi w OPZ, z uwzględnieniem specyfiki poszczególnych diet. W przypadku diet, w których dany produkt jest wykluczony lub niewskazany, Wykonawca zobowiązany jest zastosować odpowiedni zamiennik zgodny z zasadami żywienia dla danej diety.

**Pytanie nr 51:**

Czy Zamawiający przewiduje w diecie cukrzycowej planowanie zup mlecznych jako element śniadania? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, Wykonawca zwraca się z uprzejmą prośbą o rozważenie wyeliminowania tego rodzaju potraw z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem charakteru diet – dla pacjentów z dietą, która wyklucza spożycie pewnych produktów, należy dostarczyć odpowiedni zamiennik. Dotyczy to też wszelkich innych produktów, wykluczonych z poszczególnych diet.

Jadłospisy dla pacjentów z dietą cukrzycową powinny być komponowane zgodnie z zasadami żywienia w cukrzycy, z uwzględnieniem odpowiedniego doboru produktów, kontroli podaży węglowodanów oraz indywidualnych zaleceń wynikających z charakteru diety.

Zupy mleczne mogą być planowane w ramach diety cukrzycowej, o ile ich skład i wartość odżywcza będą odpowiadały wymaganiom tej diety, w szczególności w zakresie zawartości węglowodanów i indeksu glikemicznego produktów.

**Pytanie nr 52:**

Czy Zamawiający w ramach posiłku nocnego może zaproponować inny produkt poza wymienionymi w Załączniku nr 1 do SWZ – np. drożdżówkę z serem 50 g, kanapkę?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania w ramach posiłku nocnego innych produktów niż wskazane w Załączniku nr 1 do SWZ, pod warunkiem że będą one spełniały wymagania określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia, w szczególności w zakresie wartości odżywczej, gramatury oraz zasad żywienia odpowiednich dla danej diety.

Dobór produktów w ramach posiłku nocnego powinien zapewniać jego pełnowartościowość oraz zgodność z zasadami prawidłowego żywienia pacjentów. Przykładowo dopuszcza się możliwość zastosowania takich produktów jak drożdżówka z serem o wymaganej gramaturze – minimum 100g, kanapka – minimum 100g lub inne produkty równoważne pod względem wartości odżywczej.

**Pytanie nr 53:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania w ramach posiłku nocnego musów owocowych/warzywnych/z płatkami jaglanymi/owsianymi o gramaturze 100 g, jako najpopularniejszej wśród producentów. Wymóg podaży asortymentu w opakowaniach o gramaturze min. 150 g znacznie zuboży możliwość urozmaicenia jadłospisu.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający wyraża zgodę na planowanie w ramach posiłku nocnego musów owocowych, owocowo-warzywnych oraz musów z dodatkiem płatków jaglanych lub owsianych o gramaturze 100 g. Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie pod warunkiem, że oferowane produkty będą spełniały wymagania określone w SWZ oraz Opisie Przedmiotu Zamówienia, w szczególności w zakresie jakości, składu oraz wartości odżywczej odpowiedniej dla danej diety.

**Pytanie nr 54:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie z Załącznika nr 1 do SWZ pkt 40 zapisu o braku powtarzalności warzyw do śniadania i kolacji w kolejnych dniach częściej niż co trzeci dzień, ponieważ spełnienie wymogu bez zastosowania gotowanych dodatków warzywnych nie jest możliwe do spełnienia, zwłaszcza w przypadku diet łatwo strawnych.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający uwzględni wniosek Wykonawcy i dokonuje modyfikacji zapisów Załącznika nr 1 do SWZ pkt 40.

Punkt 40 otrzymuje następujące brzmienie:

„W komponowaniu jadłospisu nie należy proponować tych samych warzyw na śniadanie oraz kolację. Warzywa stosowane w dekadzie powinny być urozmaicone i nie powinny powtarzać się w kolejnych dniach częściej niż co czwarty dzień.”

Pozostałe wymagania dotyczące komponowania jadłospisów pozostają bez zmian.

**Pytanie nr 55:**

Wykonawca wnosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowi modyfikację diety lekkostrawnej.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający oczekuje dostarczenia jadłospisów dla wszystkich rodzajów diet, wskazanych w Opisie Przedmiotu Zamówienia i zgłaszanych przez Oddziały.

**Pytanie nr 56:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu Załącznika nr 1a do SWZ pkt 13 poprzez wykreślenie wymogu umieszczania na jadłospisie informacji o składzie dań typu sałatki, pasty, kanapki itp., gdyż praktyka ta znacznie ograniczy czytelność jadłospisu. Wykonawca wnosi o możliwość przedstawienia jednorazowo „*Księgi składu potraw i składników produktów*” zawierającej skład wszystkich potraw oraz produktów wykorzystywanych w usłudze żywienia, która będzie podlegać aktualizacji w przypadku zaplanowania nowych propozycji dań/produktów.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie uwzględnia wniosku Wykonawcy.

Zamawiający podtrzymuje obowiązek wskazywania wykazu składników każdej potrawy w jadłospisie, ponieważ wymóg ten wynika ze specyfiki przedmiotu zamówienia, obejmującego żywienie pacjentów podmiotu leczniczego.

Informacja o składzie poszczególnych potraw umożliwia bieżącą kontrolę prawidłowości realizacji usługi, w szczególności w zakresie zgodności posiłków z wymaganiami diet leczniczych, identyfikacji składników oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywieniowego pacjentów.

Zamawiający uznaje, że przedstawienie odrębnej „Księgi składu potraw i składników produktów” nie zapewnia takiej samej funkcjonalności jak wskazanie składników bezpośrednio przy konkretnym jadłospisie, dlatego nie przewiduje zmiany zapisów SWZ w tym zakresie.

**Załączniki:**

SWZ - do Wyjaśnienia nr 1

Załącznik nr 8 do SWZ - wzór umowy dla zadania nr 1 - do Wyjaśnienia nr 1

Załącznik nr 8a do SWZ - wzór umowy dla zadania nr 2 - do Wyjaśnienia nr 1

Załącznik nr 1 do SWZ - OPZ dla ZADANIA NR 1 - do Wyjaśnienia nr 1

Załącznik nr 1a do SWZ - OPZ dla ZADANIA NR 2 - do Wyjaśnienia nr 1

Załącznik nr 11 do SWZ Protokół karta reklamacji zwrotu posiłków

**Zamawiający informuje, że wyjaśnienia stanowiące odpowiedzi na pytania Wykonawców oraz zmiany w dokumentacji postępowania wprowadzone na ich skutek są wiążące przy składaniu ofert.**

**Wykonawcy zobowiązani są uwzględnić powyższe zmiany podczas sporządzania i składania ofert.**