



DZP.281.40A.2024

Katowice 23.05.2024

**Do wszystkich wykonawców
biorących udział w postępowaniu**

ODPOWIEDZI NA PYTANIA I ZMIANA TERMINU SKŁADANIA OFERT

w postępowaniu w trybie przetargu nieograniczonego na Usługę gotowania ,przygotowywania i dostarczania posiłków wraz z najmem pomieszczeń i dzierżawą wyposażenia

DYREKTOR

mgr Renata Wachowicz
ul. Ceglana 35
40-514 Katowice

SEKRETARIAT

tel.: (32) 358 14 60
tel.: (32) 358 12 00
fax : (32) 251 84 37
sekretariat@ucc.katowice.pl

1. **PYTANIE** - Dotyczy OPZ, dział I, pkt 3- Prosimy o informację czy Zamawiający w trakcie trwania umowy przewiduje zamknięcie któregoś z oddziałów.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć wszystkich przypadków jakie mogą wpłynąć na ilość udzielonych świadczeń , a tym samym na ilość pacjentów. Zamawiający w trakcie trwania umowy nie przewiduje zamknięcie któregoś z oddziałów.
2. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, dział I, pkt 3-Prosimy o informację czy Zamawiający w trakcie trwania umowy zamawiający przewiduje zmniejszenie ilości żywionych. Jeśli tak to prosimy o wskazanie przybliżonej ilości.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający zgodnie z zapisami w § 1 ust.5 wzoru umowy określił minimalny poziom wykonania umowy.Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć wszystkich przypadków jakie mogą wpłynąć na ilość udzielonych świadczeń , a tym samym ilość pacjentów.
3. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, dział I, pkt 5-Prosimy o informację, iż koszt surowca do produkcji posiłków dla pacjentów na jeden osobodzień to minimalnie 18 zł netto z uwzględnionym „Dobrym Posiłkiem”.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający modyfikuje treść OPZ poprzez dopisanie, że jest to koszt surowca dla wszystkich diet, bez uwzględnienia produktów wchodzących w skład dodatkowych posiłków objętych programem „Dobry Posiłek”.
4. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, dział I, pkt 5-Prosimy o informację jaki koszt surowca do produkcji posiłku dla pacjentów na jeden osobodzień powinien być dla diety podstawowej nie uwzględniając pilotażowego programu „ Dobry Posiłek”
ODPOWIEDŹ: Nie mniej niż 18 zł, nie mniej niż 40% netto stawki usługi
5. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ-Czy Zamawiający wyrazi zgodę na wykorzystanie parówek i pasztetów o wysokiej mięsności, z dobrym składem, zaakceptowanych uprzednio przed dietetyka Zamawiającego? Pozwoli to wprowadzić większą ilość produktów paczkowanych jednostkowo tym samym zwiększając różnorodność diet indywidualnych (zwłaszcza eliminacyjnych).
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
6. **PYTANIE**-Wykonawca prosi o wykreślenie z OPZ pkt. IV podpunktu 21 „Wszystkie II dania obiadowe... Zamawiający nie dopuszcza dla tych diet stosowania techniki kulinarnej opartej na tradycyjnym gotowaniu w wodzie”. Zgodnie z aktualnymi zaleceniami dot. zasad zdrowego żywienia (do których nawiązuje podpunkt 1 pkt. IV OPZ) tradycyjne gotowanie w wodzie jest zalecanym rodzajem obróbki kulinarnej i nie ma podstaw do wykluczania możliwości jego użycia (szczególnie w dietach łatwostrawnych, gdzie niezalecane są techniki takie jak smażenie czy pieczenie z dodatkiem tłuszczu). Niewykluczenie tej techniki obróbki kulinarnej może pozwolić na zwiększenie różnorodności potraw podawanych pacjentom.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody
7. **PYTANIE** - Wykonawca prosi o wykreślenie z OPZ pkt. IV podpunktu 25 „Zamawiający wymaga, aby bułki na śniadanie dla pacjentów Okulistyki Dziecięcej były przekrojone i posmarowane masłem”. Przekrajanie i smarowanie masłem bułki przed dostarczeniem jej do pacjenta może powodować pogorszenie cech organoleptycznych produktu, min. poprzez rozpuszczenie się masła, przesuszenie pieczywa czy nasiąknięcie i rozmiękanie bułki. Wykreślenie tego podpunktu pozwoliłoby na uniknięcie pogorszenia jakości potrawy trafiającej do pacjentów.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody
8. **PYTANIE**- Wykonawca prosi o wykreślenie z OPZ tabela 1 (Wykaz potraw i produktów wraz z wymaganą gramaturą, cechami jakościowymi i częstotliwością podawania), kolumna Wymagania jakościowe do produktu Pieczywo bezglutenowe zapisu „ze znakiem przekreślonego kłosa”. Znak Przekreślonego Kłosa jest certyfikatem przyznawanym przez organizację, która nie ma obowiązku badania i certyfikacji wszystkich produktów na rynku deklarowanych jako bezglutenowe. Wykreślenie tego punktu umożliwiłoby więc używanie bezglutenowego pieczywa z mąki kukurydzianej, sojowej, ryżowej, gryczanej, prosa, które nie poddane było certyfikacji natomiast



zgodnie z przepisami prawa posiada deklarację o braku glutenu w składzie. Znacznie zwiększyłoby to różnorodność produktów, które mogą pojawić się na diecie bezglutenowej.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody

9. **PYTANIE** Wykonawca prosi o wykreślenie z OPZ tabela 1 (Wykaz potraw i produktów wraz z wymaganą gramaturą, cechami jakościowymi i częstotliwością podawania), kolumna Wymagania jakościowe do produktu Serek naturalny zapisu „skład: mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych”. Na rynku dostępne są serki naturalne z prostym, dobrym składem zawierające np. mleko oraz kultury bakterii bez dodatku śmietanki. Wykreślenie tego punktu umożliwiłoby więc używanie większej ilości serków z naturalnym, prostym składem. Znacznie zwiększyłoby to różnorodność produktów, które mogą pojawić się w jadłospisach.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody

10. **PYTANIE**-Wykonawca prosi o zmianę w OPZ tabela 1 (Wykaz potraw i produktów wraz z wymaganą gramaturą, cechami jakościowymi i częstotliwością podawania), kolumna Wymagań jakościowych do produktu Ciasta świąteczne lub dopisanie ciast takich jak ciasto drożdżowe, babka piaskowa lub inne zaakceptowane przez Zamawiającego.

Określone w wymaganiach ciasta nie są zgodne z aktualnymi zaleceniami dot. zasad zdrowego żywienia (do których nawiązuje podpunkt 1 pkt. IV umowy) i nie mogą zostać podane wszystkim pacjentom. Dodanie zapisu o innych możliwościach zwiększyłoby więc zarówno różnorodność produktów, które mogą zostać podane pacjentom jak i zakres diet, na których takie ciasta mogłyby się pojawić.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.

11. **PYTANIE** Wykonawca prosi o wykreślenie z OPZ tabela 1 (Wykaz potraw i produktów wraz z wymaganą gramaturą, cechami jakościowymi i częstotliwością podawania), kolumna Wymagań jakościowych do produktu pączek tradycyjny/ciasto jogurtowe z owocami „pączek tradycyjny smażony w głębokim tłuszczu, z nadzieniem różnym, z lukrem i skórką pomarańczową”.

Określone wymagania są niezgodne z aktualnymi zaleceniami dot. zasad zdrowego żywienia (do których nawiązuje podpunkt 1 pkt. IV umowy) i nie powinny być podawane pacjentom. Wykreślenie zapisu umożliwiłoby wybranie pączków bardziej odpowiednich dla pacjentów szpitalnych - niesmażonych na głębokim tłuszczu czy bez lukru (duże ilości kwasów tłuszczowych nasyconych, tłuszczów typu trans i cukrów prostych zwiększających indeks glikemiczny). Mogłoby to również zwiększyć zakres diet, na których taki dodatek świąteczny mógłby się pojawić.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody

12. **PYTANIE** Wykonawca prosi o zmianę w OPZ tabela 1 (Wykaz potraw i produktów wraz z wymaganą gramaturą, cechami jakościowymi i częstotliwością podawania), kolumna Wymagań jakościowych do produktu Paczki świąteczne dla dzieci, „żelki owocowe bez dodatku cukru” na szerzej dostępny produkt o dobrym składzie - galaretka/kisiel z owocami lub musy owocowe/owocowo-warzywne, które nie zawierają cukrów dodanych czy barwników i są dozwolone w diecie dziecka.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody

13. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, dział II, pkt 4- Prosimy o wydłużenie czasu reakcji dostarczenia wycofanego posiłku do 60 minut.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody

14. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, dział III, pkt 1-Prosimy o informację czy jest możliwość przesyłania zbiorczego zestawienia z oddziałów do godz. 14:00.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody

15. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, dział IV, pkt 7- Prosimy Zamawiającego o informację w jakiej formie Zamawiający poinformuje Wykonawcę o akceptacji jadłospisu.

ODPOWIEDŹ: W formie telefonicznej

16. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, dział IV, pkt 7-Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mrożonek do zup i warzyw obiadowych?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający dopuszcza mrożonki poza okresem na warzywa sezonowe po uzgodnieniu z dietetykiem

17. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, tabela - Czy Zamawiający dopuszcza dostarczenie 1 opakowania pieczywa o specjalnym przeznaczeniu 1 pacjentowi do śniadania i kolacji w jednej dostawie na cały dzień ze względu na wielkość dostępnych opakowań 300 g. - 350 g.?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie z zastrzeżeniem przekazania informacji dołączonej do opakowania



18. **PYTANIE**-Dotyczy OPZ, tabela- Prosimy Zamawiającego o doprecyzowanie, który napój ma być podany w poniedziałek. Kawa zbożowa z mlekiem czy kakao ?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający modyfikuje OPZ poprzez określenie że kakao ma być podawane w piątek

19. **PYTANIE**- Dotyczy OPZ, tabela- Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie, gdyż w tabeli w grupie potraw potrawy świąteczne i tradycyjne Zamawiający wskazuje „rolada wieprzowa faszerowana, sos pieczeniowy, kluski śląskie, modra kapusta duszona z boczkiem wędzonym” a w OPZ pkt IV pkt 18 Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie w jadłospisach potraw zawierających w składzie słoninę, smalec i boczek wędzony.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający modyfikuje OPZ poprzez wykreślenie z potrawy „kapusta duszona” produktów: boczek, smalec, słoninę

20. **PYTANIE** Zamawiający w umowie, par. 1, ust. 5 zawarł zapis: „Określona przez Zamawiającego liczba posiłków dla pacjentów i pracowników stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w Szpitalu, niezbędnymi ilościami posiłków profilaktycznych, zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych ilości posiłków niż określone w specyfikacji warunków zamówienia. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone zgodnie z umową posiłki. Zamawiający deklaruje realizację umowy na minimalnym poziomie 30 % w okresie jej trwania, z zastrzeżeniem, że jeżeli umowa zostałaby rozwiązana przed założonym czasem jej obowiązywania wartość ta zostanie wyliczona proporcjonalnie do czasu trwania umowy.”.

Takie brzmienie postanowienia narusza przepis art. 433 pkt. 4 ustawy prawo zamówień publicznych, zgodnie z którym projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: (...) 4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.

W ocenie Wykonawcy Zamawiający w sposób całkowicie jednostronny i abuzywny ogranicza wartość gwarantowanej usługi do 30% wartości przedmiotu zamówienia. Zamawiający, dążąc do minimalizacji cen w ofertach winien być zainteresowany jasnym i realnym wskazaniem "gwarantowanego" zakresu udzielanego przedmiotu zamówienia, co spowoduje, że Wykonawcy nie będą w cenie ofert w kalkulowały ryzyka wynikającego z ewentualnego "niezamówienia usług".

Pragniemy podkreślić, że w uzasadnieniu do ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ustawodawca wyraźnie wskazuje zasadę zakazu kształtowania praw i obowiązków zamawiającego i wykonawcy w sposób rażąco nieproporcjonalny do rodzaju zamówienia oraz ryzyk związanych z jego realizacją. Dopełnieniem jest przykładowy katalog abuzywnych klauzul wskazany w art. 433 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. W dalszym ciągu do umów w sprawie zamówienia publicznego, w zakresie nieuregulowanym niniejszą ustawą zastosowania znajduje Kodeks cywilny. Jednak specyfika kształtowania treści umowy, która de facto kształtowana jest przez Zamawiającego, co powoduje w wielu przypadkach ww. negatywne praktyki powodują potrzebę wzmocnienia kwestii bardziej proporcjonalnego podejścia do praw i obowiązków stron. Skutkiem tego przepisu jest jasna dyrektywa dla zamawiających, aby postanowienia umowne nie kształtować w sposób rażąco nieproporcjonalny, a co za tym idzie nie przerzucać wszystkich ryzyk realizacji zamówienia na wykonawcę. Wprowadzenie tej zasady nie ma na celu uniemożliwienie zamawiającym takiego ukształtowania treści umowy, który jest uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców.

Wnosimy zatem o zmianę postanowienia projektu umowy i wskazanie przez Zamawiającego realnej, minimalnej wartości zamówienia, np. gwarantując 80% wartości zamówienia.

ODPOWIEDŹ: Postanowienie umowy nie pozostaje w sprzeczności z treścią art.433 pkt.4 z uwagi na przedmiot zamówienia Zamawiający nie może zagwarantować wyższego poziomu realizacji usługi gdyż nie jest w stanie przewidzieć wszystkich przypadków jakie mogą wpłynąć na ilość udzielonych świadczeń a tym samym ilość pacjentów. W przypadku zaistnienia stanu epidemii analogicznego jak w roku 2020 i znacznego ograniczenia działalności Zamawiający nie byłby w stanie nabyć więcej usług.

21. **PYTANIE** - Zamawiający w umowie, par. 1, ust. 5 zawarł zapis: „Z uwagi na fakt, iż udostępnienie Wykonawcy pomieszczeń kuchni i wyposażenia zależne jest od zgody podmiotu tworzącego, w przypadku, jeżeli zgoda taka nie zostanie uzyskana do dnia rozpoczęcia realizacji usługi, wynikającego z niniejszej umowy, Wykonawca musi zapewnić świadczenie usług objętych umową z kuchni zastępczej przez okres maksymalnie do 60 dni od daty zawarcia umowy.”

Wnosimy o dodanie do umowy oraz do SWZ zapisu, iż Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą oświadczenia o dysponowaniu kuchnią zapasową, produkującą posiłki od surowca do gotowej



potrawy, posiadającą decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na produkcję, wytwarzanie i wywóz posiłków, gdzie czas dostawy posiłków nie może być dłuższy niż 60 minut.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający w pkt. II SWZ dodaje pkt. 10 o treści

„ Wykonawca musi dysponować kuchnią zastępczą w odległości nie większej niż 50 km od dowolnej lokalizacji Zamawiającego tj. Katowice ul.Ceglana 35 , Katowice u.Medyków 14 produkującą posiłki od surowca do gotowej potrawy ,posiadającą decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na produkcję ,wytwarzanie i wywóz posiłków „

22. **PYTANIE** Czy Zamawiający aktualnie posiada zgodę podmiotu tworzącego na udostępnienie kuchni i wyposażenia?

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z regulaminem określającym zasady najmu pomieszczeń zamawiającego taka zgoda może być wydana dopiero po zakończeniu postępowania przetargowego na rzecz konkretnego podmiotu.

23. **PYTANIE-** Jeżeli Zamawiający posiada zgodę podmiotu tworzącego na udostępnienie kuchni to do jakiej daty obowiązuje ww. zgoda?

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z regulaminem określającym zasady najmu pomieszczeń zamawiającego taka zgoda może być wydana dopiero po zakończeniu postępowania przetargowego na rzecz konkretnego podmiotu.

24. **PYTANIE** - Czy Zamawiający wstąpił do podmiotu tworzącego o udzielenie zgody na udostępnienie kuchni i wyposażenia?

ODPOWIEDŹ: TAK Zamawiający wystąpił do podmiotu tworzącego o udzielenie zgody na oddanie w najem pomieszczeń kuchni szpitalnej wraz z dzierżawą wyposażenia gastronomicznego na rzecz najemcy, ale taka zgoda może być wydana dopiero na rzecz konkretnego podmiotu po rostrzygnięciu postępowania przetargowego.

25. **PYTANIE-** W związku z nałożeniem na wykonawcę obowiązku zapewnienia świadczenia usług objętych umową z kuchni zastępczej przez okres maksymalnie do 60 dni od daty zawarcia umowy w na wypadek okoliczności wskazanej w umowie prosimy o wyjaśnienie w jaki sposób przed wyborem oferty najkorzystniejszej zamawiający sprawdzi, że wykonawca dysponuje kuchnią zastępczą?

ODPOWIEDŹ: Złożenie oferty w postępowaniu przetargowym oznacza akceptację opisu przedmiotu zamówienia i SWZ. W przypadku nie spełnienia warunków na etapie realizacji Zamawiający będzie zobligowany do odstąpienia od umowy i naliczenia kary umownej zgodnie z jej treścią.

26. **PYTANIE-**Czy wykonawca na obowiązek wykazania, że dysponuje kuchnią zastępczą jest zobowiązany wraz z ofertą oświadczenia o dysponowaniu kuchnią zapasową, produkującą posiłki od surowca do gotowej potrawy, posiadającą decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na produkcję, wytwarzanie i wywóz posiłków, gdzie czas dostawy posiłków nie może być dłuższy niż 60 minut wraz z dokumentami potwierdzającymi ww. dopuszczenie SANEPID (decyzją SANEPID)?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wymaga składania wraz z ofertą dodatkowego oświadczenia . Złożenie oferty w postępowaniu przetargowym oznacza akceptację opisu przedmiotu zamówienia i SWZ. W przypadku nie spełnienia warunków na etapie realizacji Zamawiający będzie zobligowany do odstąpienia od umowy i naliczenia kary umownej zgodnie z jej treścią.

27. **PYTANIE** - Dotyczy umowy

Prosimy o dodanie do postanowień umownych regulacji, wprowadzającej waloryzację wartości wynagrodzenia wykonawcy w przypadku, gdy stawki za media ulegną podwyższeniu w stosunku do cen z dnia składania oferty. Prosimy o dodanie do projektu umowy zapisu dotyczącego waloryzacji wartości wynagrodzenia wykonawcy w odniesieniu do zmian stawek za media.

Pytający wskazuje, że aktualna sytuacja prawna i rynkowa dotycząca cen energii elektrycznej i pozostałych mediów jest niestabilna. Ostatnie wzrosty cen mediów istotnie wpływają na koszt wytworzenia usług objętych zamówieniem. Jednocześnie z daleko idącej ostrożności wskazujemy, że przeniesienie wzrostu ww. kosztu energii elektrycznej i pozostałych mediów w całości i wyłącznie na wykonawcę, w aktualnych warunkach świadczenia usługi objętej zamówieniem, będzie skutkować niemożliwością świadczenia (przez którą rozumie się taką sytuację, w której spełnienie świadczenia jest wprawdzie możliwe z technicznego punktu widzenia, ale całkowicie nieuzasadnione z punktu widzenia racjonalności ekonomicznej, ze względu na konieczne koszty i starania – wyrok z dnia 28 września 2012 sygn. akt KIO 1988/12), którą jest jedna z podstaw do uznania nieważności umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pozostawienie SWZ w tym projekcie umowy w aktualnym kształcie i treści naruszają zasady równowagi stron wprowadzając po stronie wykonawcy znaczące ryzyko poniesienia straty w trakcie wykonywania zamówienia i stanowią bezzasadną barierę w dostępie do zamówienia.

W związku z powyższym prosimy o dodanie do projektu umowy zapisu następującej treści:



„Zamawiający, dla oddania wzrostów lub spadków kosztów związanych z realizacją zamówienia, przewiduje waloryzację wynagrodzenia należnego Wykonawcy. Wynagrodzenie w zakresie cen energii elektrycznej, energii cieplnej, wody zimnej i ścieków oraz CWU będzie podlegało waloryzacji w oparciu o aktualizację cen przekazywane przez dostawców mediów oraz ceny wynikające z ewentualnie nowo zawieranych przez Zamawiającego umów i aneksów z dostawcami mediów.”.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający przewidział zmiany waloryzacji i nie rozszerza postanowień umowy.

28. **PYTANIE**-Dotyczy umowy- 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.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych 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 (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.), 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 z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający określił jedynie maksymalną wysokość kar, co nie oznacza, że takie kary zostaną naliczone. Kary mają motywować wykonawcę do należytej realizacji umowy, są istotne z punktu widzenia pacjentów i interesu Zamawiającego. Zamawiający nie wprowadza zmian do wzoru umowy.

29. **PYTANIE** Prosimy o informację czy przez okres trwania umowy Zamawiający spodziewa się wzrostu stawek za media. Jeśli tak to prosimy o informację o ile.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć kształtowania się cen za media.

30. **PYTANIE** - Prosimy o zestawienie faktur zużycia poszczególnych mediów z ostatnich 12 miesięcy na podstawie obecnie realizowanej usługi. Prosimy o podanie kwot z fv.

Gaz Centralne ogrzewanie Woda ciepła Woda zimna ścieki Energia elektryczna inne

Marzec 2023

Kwiecień 2023

Maj 2023

Czerwiec 2023

Lipiec 2023

Sierpień 2023

Wrzesień 2023

Październik 2023

Listopad 2023

Grudzień 2023

Styczeń 2024

Luty 2024

Marzec 2024

ODPOWIEDŹ: Zamawiający przekazuje kwoty z faktur za zużycie poszczególnych mediów w okresie 12 miesięcy

MEDIA	III2023	IV2023	V2023	VI2023	VII2023	VIII2023	IX2023	X2023	XI2023	XII2023	I2024	II2024	III2024
woda zimna	1072,38	921,19	1272,79	1339,60	1312,41	1986,77	1665,41	1694,29	1603,47	1612,61	1503,62	2072,50	1609,91
woda ciepła	1517,74	1588,06	990,34	1113,40	1107,54	577,68	719,14	1195,00	1705,58	1139,39	1170,53	1414,93	1171,21
ścieki	3734,90	3618,29	3263,39	3537,17	3489,51	3697,89	3438,47	4163,29	4674,29	3666,63	3562,90	4646,47	3705,42
energia elektryczna	4563,33	4194,87	4797,11	4869,49	5219,35	4941,16	4976,97	5302,73	4943,44	4513,87	7594,99	7161,15	6251,81
CO	4637,05	4603,90	3291,81	1445,02	1419,10	1419,10	1419,10	1753,01	4151,63	4709,51	5063,44	4522,02	3983,09
gaz	517,88	470,96	547,87	550,05	596,99	575,65	539,25	569,03	524,65	475,97	565,50	528,87	496,15



31. **PYTANIE** - Prosimy o opublikowanie informacji, iż obecny Wykonawca nie planuje przekazać 23 pracowników realizujących usługę na rzecz przyszłego Wykonawcy.
ODPOWIEDŹ: Umowa z obecnym Wykonawcą nie reguluje kwestii zwrotnego przekazania Zamawiającemu 23 pracowników realizujących usługę.
Na podstawie aktualnej umowy Zamawiający nie przekazywał do wykonawcy pracowników.
32. **PYTANIE** - Wnosimy o zmianę czasu zgłaszania korekt, który dla kolacji i śniadań na dzień następny został określony jako całodobowy, tak by godzina zgłoszenia umożliwiała przygotowanie, sprawdzenie oraz dostarczenie posiłku zgodnie z wymogami postępowania.
ODPOWIEDŹ: Ze względu na ciągłą dynamikę przyjęć i wypisów pacjentów oraz zmiany diet Zamawiający, zgodnie z zapisami OPZ przesyłać będzie do Wykonawcy korektę posiłku śniadaniowego drogą mailową. Wykonawca powinien tak zorganizować pracę aby przed ekspedycją śniadania do Zamawiającego uwzględnić wszystkie zmiany wynikające z korespondencji mailowej.
33. **PYTANIE** - Proszę o określenie stanu technicznego sprzętu wymienionego w Załącznik Nr 1 - wykaz wydierżawianego sprzętu gastronomicznego oraz wskazanie urządzeń wymagających naprawy bądź wymiany.
ODPOWIEDŹ: Rzeczoznawca wyceny maszyn i sprzętu gastronomicznego nie wniósł uwag do stanu technicznego dzierżawionego sprzętu. Nie wskazano urządzeń wymagających naprawy bądź wymiany.
34. **PYTANIE** - prosimy o podanie miesięcznej kwoty najmu pomieszczeń oraz sprzętu wykazanego w Załączniku nr 1
ODPOWIEDŹ: Koszt najmu za m-c kwiecień wynosił 22348,96zł koszt dzierżawy sprzętu wynosił 4015,38zł.
35. **PYTANIE** - Prosimy o informacje o stanie technicznym pomieszczeń, wentylacji, instalacji wod - kan, instalacji elektrycznej wraz z ewentualnym wskazaniem obszarów podlegających naprawą lub potrzebą inwestycyjną.
ODPOWIEDŹ: Pomieszczenia przeznaczone pod najem znajdują się na dwóch kondygnacjach budynku : Poziom 0 – na tym poziomie zlokalizowana główna sala przygotowywania posiłków ,zaplecze socjalno-bytowe i biura .Pomieszczenia w ogólnym stanie technicznym dobrym jednakże ze względu na wieloletnią eksploatację i brak kompleksowych remontów wykazują istotny poziom zużycia.
Poziom -1 – znajdują się tu magazyny ,chłodnie,zmywalnie,szatnie ,pomieszczenia techniczne i gromadzenia odpadów. Pomieszczenia po kapitalnym remoncie,stan techniczny bez zastrzeżeń.
36. **PYTANIE** - Prosimy o podanie miesięcznych kwot za media z ostatnich 12 miesięcy z podziałem na: - energia elektryczna - gazu - kosztów ciepłej i zimnej wody oraz odprowadzenia ścieków (kanalizacji) centralne ogrzewania (CO)
ODPOWIEDŹ: Odpowiedź tak jak udzielona na pytanie 30
37. **PYTANIE** - Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
ODPOWIEDŹ: Wartość szacunkowa zamówienia wynosi 6 793 967,00zł netto.
38. **PYTANIE** - Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia pacjentów.
ODPOWIEDŹ: Obecna stawka żywieniowa w podziale na posiłki i ich rodzaj:

Nazwa posiłku	Cena netto posiłku standardowego	Cena netto w ramach „Dobrego Posiłku”
ŚNIADANIE + II śniadanie	8,92 zł	12,47 zł
OBIAD	14,88 zł	20,81 zł
KOLACJA	5,96 zł	8,33 zł
Posiłek nocny	-	
Zupa obiadowa	4,69 zł	4,69 zł
Posiłek profilaktyczny	14,16 zł	14,16 zł

39. **PYTANIE** - 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, kwarantanna, 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: Zamawiający nie zmienia zapisów SWZ w zakresie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

40. **PYTANIE** - Zwracam się z prośbą o modyfikację zapisu w §1 ust. 5 projektu umowy poprzez zmianę deklaracji minimalnej realizacji umowy z 30% do 80%. Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 30 % wartości umowy i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy. Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp., zaś nagłe ograniczenia wykonywania usługi powodują niekiedy konieczność zwolnień pracowników, i to w trybie ekonomicznym, za co, zgodnie z ustawą o zwolnieniach ekonomicznych, należne im są odprawy (art. 8 ustawy o szczególnych zasadach rozwiązywania z pracownikami stosunków pracy z przyczyn niedotyczących pracowników). W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia wyłącznej powierzchni do realizacji, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wprowadza zmian do wzoru umowy w zakresie objętym pytaniem

41. **PYTANIE** - Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 50% 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 wprowadza zmian do wzoru umowy w zakresie objętym pytaniem

42. **PYTANIE** - Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 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 obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Ponadto Zamawiający w paragrafie 6 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązywania.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wprowadza zmian do wzoru umowy w zakresie objętym pytaniem

43. **PYTANIE** - Zamawiający w Formularzu ofertowym Załącznik nr 1 przewidział II śniadanie i posiłek nocny w ramach programu „Dobry Posiłek”. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – program przewidziany jest do dnia 30 czerwca 2024 r. Następnie ma nastąpić faza ewaluacji, trwająca do dnia 31 października 2024 roku, oznacza okres, w którym zostanie przeprowadzona szczegółowa ocena skuteczności i wpływu programu na zdrowie pacjentów oraz jakość opieki zdrowotnej. Ewaluacja ma na celu analizę danych zebranych podczas realizacji programu, takich jak opinie pacjentów, jakość dostarczanych posiłków, oraz efektywność edukacyjnych działań



żywieniowych. W związku z faktem, iż nie ma żadnych potwierdzonych informacji o przedłużeniu terminu stosowania programu, a termin realizacji usługi jest od dnia 01.07.2024 r. prosimy o poprawienie Formularza ofertowego lub przedstawienie potwierdzenia przedłużenia programu.

ODPOWIEDŹ: Na stronach Rządowego Centrum Legislacji pod numerem MZ 1672 opublikowany został projekt rozporządzenia przedłużającego pilotaż Dobry Posiłek. W związku z tym, Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w aktualnym kształcie.

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

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć wszystkich przypadków jakie mogą wpłynąć na ilość udzielonych świadczeń, a tym samym na ilość pacjentów. Zamawiający w trakcie trwania umowy nie przewiduje zamknięcie któregoś z oddziałów.

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

ODPOWIEDŹ: Kara naliczana jest w przypadku zwłoki nie opóźnienia co zakłada istnienie przyczyn zależnych od Wykonawcy.

46. **PYTANIE** - Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

ODPOWIEDŹ: Każde uchybienie stwierdzone przez Zamawiającego będzie skutkować nałożeniem kary. To na Wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia realizacji profesjonalnej usługi w taki sposób aby była ona wolna od wad i uchybień.

47. **PYTANIE** - 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 nie przewiduje konieczności poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów

48. **PYTANIE** - Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ? Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z zapisami we wzorze umowy „Zmiana umowy ... może nastąpić nie wcześniej niż od 1 stycznia 2025 r. z uwagi na fakt, iż na dzień składania ofert znana jest wysokości kwot minimalnego wynagrodzenia, minimalnej stawki godzinowej obowiązujące od 1 lipca 2024 r. i wartość tych kwot winna zostać już uwzględniona w wynagrodzeniu Wykonawcy”

49. **PYTANIE** - Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D. Wykonawca poświadczając ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z zapisami SWZ w pkt. XIII.4.g) – Zamawiający określił „Wypełnić JEDZ z zastrzeżeniem, iż w części II w sekcji B Informacja na temat przedstawicieli wykonawcy Zamawiający nie wymaga wypełniania daty i miejsca urodzenia w części IV: Kryteria kwalifikacji – Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji α części IV formularza JEDZ i nie jest zobowiązany do wypełniania punktów formularza JEDZ w sekcji A-D w części IV, Kryteria kwalifikacji „ (tj. warunków udziału w postępowaniu)

50. **PYTANIE** - Zamawiający we wzorze umowy §2 punkt 11 zawarł zapis „Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu w lokalizacji Ceglana wzorcowych porcji kontrolnych wybranych potraw wchodzących w skład jadłospisu na dany dzień, niezwłocznie po ich przygotowaniu. W przypadku ich zakwestionowania, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy potraw wg wymagań Zamawiającego” Prosimy o doprecyzowanie kiedy i w jakich ilościach oraz jakich diet Zamawiający wskaże potrawy, które należy przedstawić do kontroli danego dnia.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający, będzie dokonywać wyboru porcji kontrolnych w dni robocze po przekazaniu przez Wykonawcę informacji Zamawiającemu, że proces produkcji potraw obiadowych



został zakończony. Zamawiający na bieżąco będzie wybierał do kontroli po jednej porcji spośród dwóch najczęściej występujących diet w danym dniu.

51. **PYTANIE** - Zamawiający we wzorze umowy §2 punkt 30 zawarł zapis „Wykonawca zobowiązany jest do opracowania na potrzeby Zamawiającego i dostarczenia w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy „Księgi Receptur” wszystkich potrawy sporządzanych na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia.” Ze względu na ogrom potraw do planowania dla każdej diety i ich wersji eliminacyjnej np. bez glutenu prosimy o wydłużenie tego terminu do 30 dni. Jeśli Zamawiający nie przychyli się po prośbie prosimy o możliwość przedstawienia takiej księgi w wersji elektronicznej poprzez dostęp do darmowego systemu Wykonawcy, który wymaga tylko dostępu do łącza internetowego.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający wydłuża termin dostarczenia Księgi Receptur do 30 dni.

52. **PYTANIE** - Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie przez dietetyka zamawiającego jadłospisów 14-dniowych.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody

53. **PYTANIE** - 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 nie wyraża zgody

54. **PYTANIE** - Wnosimy o modyfikację 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 modyfikację zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

ODPOWIEDŹ: W jadłospisach sporządzanych na potrzeby Zamawiającego z okresu 13-19.05.2024 średnia zawartość sodu z 7 dni kształtuje się na poziomie: 1482 dla diety podstawowej, 559 dla diety łatwostrawnej, 1577 dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – zatem nie ma uzasadnienia twierdzenie, że realizowanie normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe. Zamawiający wymaga zatem realizacji normy na sód na zbliżonym poziomie do obecnego.

55. **PYTANIE** - Zamawiający we wzorze umowy §5 punkt 3c) zawarł zapis „sporządzenie jadłospisu niespełniającego wymagań określonych w § 2 ust. 39 Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - "Dobry posiłek w szpitalu" Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych 00/100) za każdy stwierdzony przypadek” W związku z wcześniejszym pytaniem ograniczenie poziomu soli, które nie jest możliwym do realizacji prosimy o wykreślenie wspomnianej kary.

ODPOWIEDŹ: Biorąc pod uwagę udzieloną odpowiedź na pytanie nr 54, Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie kary umownej .

56. **PYTANIE** - W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SOPZ 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 dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający podtrzymuje zapisy SOPZ. Propozycje Zamawiającego dotyczące wprowadzanych zmian w jadłospisie nie będą wykraczać poza postanowienia umowy i wymagania OPZ przy uwzględnieniu jednak ważnych dla Zamawiającego opinii pacjentów i uwag personelu medycznego. W związku z tym, Zamawiający ma prawo do nanoszenia korekt w

zakresie zamiany zaplanowanych produktów/potraw np.: pomiędzy posiłkami i/lub dniami w jadłospisie, a także do wykreślania i/lub planowania innych potraw/produktów – zgodnych z OPZ. Wszystkie uwagi Zamawiającego mają być egzekwowane.

57. **PYTANIE** - Zamawiający w załączniku nr 6 punkt IV podpunkt 9 d) wskazuje na ujęcie w jadłospisie dziennym „wyszczególnione potrawy i produkty wraz z gramaturami i nazwą producenta” Wykonawca zwraca uwagę na konieczność uwzględniania w jadłospisie pełnej nazwy wędlin np. „Kurczak gotowany. Produkt drobiowy grubo rozdrobniony z dodatkiem białka wieprzowego kolagenowego, parzony w ostonce niejadalnej. Jest już długim zapisem prosimy o wykreślenie podawania dodatkowo nazwy producenta. Oraz wykreślenia obowiązku ujęcia w jadłospisie gatunku planowanych jabłek.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wymaga uwzględniania tak długiego opisu produktu w jadłospisie. Wymagana informacja ma zawierać nazwę produktu oraz jego pochodzenie (producent) np. „Filet zapiekany Giżewski, Schab Cygański Dobra Marka, Jogurt naturalny Bochnia.

58. **PYTANIE** - Wykonawca zwraca uwagę iż zgodnie z zaleceniami opisanymi w publikacjach „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” redaktor naukowy prof. dr hab. n. med. Mirosław Jarosz oraz „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” redakcja prof. dr hab. med. Jan Dzieniszewski, dr med. Lucjan Szponar, Prof. dr hab. Med. Bruno Szczygieł, prof. dr hab. med. Jerzy Socha. Pieczywo świeże pochodzące z produkcji bieżącej (nocnej) wymagane przez Zamawiającego jest ujęte jako przeciwwskazane do stosowania w diecie łatwo strawnej. Prosimy o wykreślenie zapisu o produkcji nocnej.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody

59. **PYTANIE** - Zamawiający w załączniku nr 6 punkt IV podpunkt 21 wskazuje na konieczność używania pieca konwekcyjnego do przygotowania wszystkich II dań obiadowych (mięsnych oraz ryb) Wykonawca prosi o potwierdzenie iż duszenie wymagane podczas planowania bitki z szynki wieprzowej czy udźca z indyka jako proces obróbki termicznej będący połączeniem procesu krótkiego smażenia (obsmażania) oraz gotowania w małej ilości wody ma być przygotowany w sposób tradycyjny dla tych dwóch potraw.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający może podjąć decyzję o dopuszczeniu do wykonania tych dwóch potraw w sposób tradycyjny po uprzednim przygotowaniu przez Wykonawcę porcji kontrolnej. W przypadku gdy w ocenie organoleptycznej próbka zostanie zakwestionowana Zamawiający ma prawo odmowy wykonania potrawy w tradycyjnej technologii.

60. **PYTANIE** - Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie do 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 mrożonki do zup (jako składnik główny) i warzyw obiadowych poza okresem na warzywa sezonowe, po uzgodnieniu z dietetykiem

61. **PYTANIE** - Zamawiający w załączniku nr 6 zawarł zapis „Wykonawca uwzględni w jadłospisach potrawy sezonowe, świąteczne oraz wynikające z ogólnie przyjętej tradycji np. tłusty czwartek itd.” oraz określił wysokość kary za „sporządzenie jadłospisu niespełniającego wymagań określonych w § 2 ust. 39 Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - "Dobry posiłek w szpitalu" Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych 00/100) za każdy stwierdzony przypadek” Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego „Dobry Posiłek w szpitalu” pączki są wyszczególnione jako produkty przeciwwskazane w planowaniu żywienia szpitalnego. Przytoczone dwa zapisy wykluczają się między sobą. Prosimy o korektę.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody. Kara umowna dotyczyć będzie sporządzenia jadłospisu niezgodnego z wymogami Rozporządzenia. Zalecenia dla diet nie stanowią treści Rozporządzenia, w związku z tym zapisy się nie wykluczają.

62. **PYTANIE** - Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakiej margaryny Zamawiający wymaga do stosowania w planowaniu jadłospisów kolacyjnych ponieważ w tabeli nr 1 nie została ona opisana. Uwzględniono jedynie opis mix-u masła dla diety bogatobiałkowej.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający wymaga tłuszczu roślinnego opisanego w OPZ w tabeli nr 1 - o zmniejszonej zawartości tłuszczu 60%, bez zawartości mleka

63. **PYTANIE** - Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ,



„Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej
wyd. NIZP- PZH 2020r.?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający w zakresie bilansowania jadłospisów pod kątem wartości odżywczych i energetycznych powołuje się na zalecenia MZ zamieszczone na stronach rządowych

64. **PYTANIE** - Wykonawca prosi o przedstawienie zestawienia miesięcznego z rozbiem na diety dla poszczególnych oddziałów za ostatni miesiąc rozliczeniowy.

ODPOWIEDŹ: Dla zobrazowania ilości diet przedstawiamy w załączeniu zestawienie obiadowe dla każdej lokalizacji z ostatnich 3 dni oraz zestawienie ilościowe posiłków w podziale na oddziały za ostatni miesiąc.

20.05.2024 Ceglana obiad

NAZWA	PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM WĘGLOWODANÓW	BEZGLUTENOWA	GAMMA	ZUPA OBIADOWA
Okulistyka Dzieci	2					
Okulistyka Dzieci MAŁE		1				
P III Str Prawa – Odc 1	6					10
P III Str Lewa – Odc 2	6					8
Endokrynologia		11	3			
Chirurgia Onkologiczna	1	2		1		3
P V Str Prawa– Odc 4						
P V Str Lewa – Odc 3	4		2			2
Radioterapia	3		6			
Onkol Klin II (IV Lewa)			1		3	7
Onkol Klin (I Lewa)						5
	22	14	12	1	3	35



21.05.2024 Ceglana obiad

NAZWA	PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM WĘGLOWODANÓW	BOGATOBIĄŁKOWA	GAMMA	Przecierana	DODATKOWA ZUPA OBIADOWA
Okulistyka Dzieci	5						
Okulistyka Dzieci MAŁE		1					
P III Str Prawa – Odc 1	6		4				15
P III Str Lewa – Odc 2	5						13
Endokrynologia		20	2				
Chirurgia Onkologiczna	4	1					
P V Str Prawa– Odc 4							
P V Str Lewa – Odc 3	4		3				
Radioterapia	5		8				
Onkol Klin II (IV Lewa)	4	5	2	2	3	1	
Onkol Klin (I Lewa)	4	6	1				
	37	33	20	2	3	1	28



22.05.2024 Ceglana obiad

NAZWA	PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM WĘGLOWODANÓW	BEZGLUTENOWA	GAMMA	PŁYNNĄ KLEIKOWĄ	ZUPA OBIADOWA
Okulistyka Dzieci	5			1			5
Okulistyka Dzieci MAŁE		5					
P III Str Prawa – Odc 1	10		2				10
P III Str Lewa – Odc 2	6						10
Endokrynologia		20	2				6
Chirurgia Onkologiczna	8					1	
P V Str Prawa– Odc 4							
P V Str Lewa – Odc 3	7		3				10
Radioterapia	6		7				
Onkol Klin II (IV Lewa)	2	2	3		3		10
Onkol Klin (I Lewa)	2	2					5
	46	29	17	1	3	1	56



20.05.2024 LIGOTA OBIAD

SYMBOL	NAZWA	PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Z OGRANICZENIEM WĘGLOWODANÓW	UBOGOENERGETYCZNA 1600 KCAL	BOGATOBIAŁKOWA	PAPKOWATA	ŁATWOSTRAWNA MIELONA	B/ mleczna	SEMIWEGETARIAŃSKA	PŁYNNĄ KLEIKOWĄ	PŁYNNĄ PRZECIERANĄ	PŁYNNĄ BEZRESZTKOWĄ	PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ (SONDA)	ZUPA OBIADOWA
1A	Gastroenterol	1	3	11			1	1				4		4		
1B	Alergologia	12														
2A	Metaboliczna		9	1	5		1	1						1		
2B	Farmakologia	7	5		4			1								
3A	Ginekologia	2	2							1						
3B	Rehabilitacja Neurol		10		5				2						1	
4A	Położnictwo	4	1		1											
4B	Patologia Ciąży	3														
4C	Blok Porodowy				1											
5A	Neurologia	14			3										1	
5B	Udary	7			1				1						1	
6A	Neurochirurgia	10			4						1					
7A	Chirurgia	7	7				1					1	5	6		1
7B	Endokrynologia	3				3										6
8A	OAI	1														
RAZEM		71	37	12	24	3	3	3	3	1	1	5	5	11	3	7



21.05.2024 LIGOTA OBIAD

SYMBOL	NAZWA	PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	ŁATWOSTRAWNA Z OGRAŃCZENIEM TŁUSZCZU	Z OGRAŃCZENIEM WĘGLOWODANÓW	UBOGOENERGETYCZNA 1600 KCAL	BOGATOBIĄŁKOWA	PAPKOWATA	ŁATWOSTRAWNA MIELONA	B/ solna	B/ laktozy	SEMIWEGETARIAŃSKA	PŁYNNĄ KLEIKOWA	PŁYNNĄ PRZECIERANA	PŁYNNĄ BEZRZESZTKOWA	PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ (SONDA)	ZUPA OBIADOWA
1A	Gastroenterol	1	2	11	2								4		2		
1B	Alergologia	15			1						1						5
2A	Metaboliczna		10	2	4		1	1	1			1			1		
2B	Farmakologia	9	4		3			1							1		
3A	Ginekologia	2	4		1						1						
3B	Rehabilitacja Neurol		9		5				2							1	
4A	Położnictwo	3	1		2					1							
4B	Patologia Cięży	3			1												
4C	Blok Porodowy	1															
5A	Neurologia	13			4											1	
5B	Udary	7							1								
6A	Neurochirurgia	16			2												
7A	Chirurgia		9										1	7	2		
7B	Endokrynologia	1				4					1						6
8A	OAI	1															
RAZEM		72	39	13	25	4	1	2	4	1	3	1	5	7	6	2	11



22.05.2024 LIGOTA OBIAD

SYMBOL	NAZWA	PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Z OGRANICZENIEM WĘGLOWODANÓW	UBOGOENERGETYCZNA 1600 KCAL	BOGATOBIĄŁKOWA	PAPKOWATA	ŁATWOSTRAWNA MIELONA	B/ solna	B/ laktozy	B/ mleczna	SEMIWEGETARIAŃSKA	PŁYNNĄ KLEIKOWA	PŁYNNĄ PRZECIERANA	PŁYNNĄ BEZRZESZTKOWA	PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ (SONDA)	ZUPA OBIADOWA DODATKOWA
1A	Gastroenterol	1	2	19	1		2							2		2		
1B	Alergologia	13	1		1						1	1						
2A	Metaboliczna		13	2	8			1	1				1			1		
2B	Farmakologia	7	3		3			2						1		1		
3A	Ginekologia	2	3								1							
3B	Rehabilitacja Neurol		10		5				2								1	
4A	Położnictwo	2	3		3					1								
4B	Patologia Cięży	4			1													
4C	Blok Porodowy																	
5A	Neurologia	14			3												1	
5B	Udary	7			1				1									
6A	Neurochirurgia	13															1	
7A	Chirurgia	5	7											1	7	2		5
7B	Endokrynologia	2				8					1	1						3
8A	OAI	1																
RAZEM		71	42	21	26	8	2	3	4	1	3	2	1	4	7	6	3	8



ZESTAWIENIE POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU PILOTAŻOWEGO
DOBRY POSIŁEK ZA MIESIĄC KWIECIEŃ 2024

Nazwa Ośrodka	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Oddział Gastroenterologii i Hepatologii	750	730	760
Oddział Chorób Wewn, Autoimmunol i Metabolicznych	614	592	616
Oddział Chorób Wewnętrznych i Farmakologii Klinicznej	497	502	502
Oddział Ginekologii i Położnictwa	810	748	785
Oddział Endokrynologii Ginekologicznej	465	340	461
Oddział Neurochirurgii	551	515	550
Oddział Alergologii i Immunologii Klinicznej	173	186	173
Oddział Chirurgii Przewodu Pokarmowego	424	379	427
Oddział Rehabilitacji Neurologicznej	566	563	566
Oddział Neurologii z Pododdziałem Udarowym	656	655	663
Oddział Okulistyki Dziecięcej	325	221	362
Oddział Okulistyki Dorosłych	601	506	820
Oddział Radioterapii	335	307	317
Oddział Endokrynologii i Nowotworów Neur.	454	453	458
Oddział Onkologii Klinicznej	649	383	688
Oddział Chirurgii Onkologicznej	374	309	379



ZESTAWIENIE POSILKÓW POZA PILOTAŻEM DOBRY POSILEK ZA MIESIĄC KWIECIEŃ 2024

Nazwa Ośrodka	Śniadanie	Zupa dodatkowa	Obiad	Kolacja
Oddział Gastroenterologii i Hepatologii	170	0	157	153
Oddział Chorób Wewn, Autoimmunol i Metabolicznych	43	0	37	43
Oddział Chorób Wewnętrznych i Farmakologii Klinicznej	33	0	30	31
Oddział Ginekologii i Położnictwa	11	0	12	9
Oddział Endokrynologii Ginekologicznej	0	88	0	0
Oddział Neurochirurgii	7	4	5	7
Oddział Alergologii i Immunologii Klinicznej	0	10	0	0
Oddział Chirurgii Przewodu Pokarmowego	268	35	240	255
Oddział Intensywnej Terapii	69	0	70	88
Oddział Rehabilitacji Neurologicznej	9	0	9	9
Oddział Neurologii z Pododdziałem Udarowym	83	0	82	82
Oddział Okulistyki Dziecięcej	0	77	0	0
Oddział Okulistyki Dorosłych	0	677	0	0
Oddział Radioterapii	0	0	0	0
Oddział Endokrynologii i Nowotworów Neur.	0	14	0	0
Oddział Onkologii Klinicznej	5	235	4	4
Oddział Chirurgii Onkologicznej	36	58	33	36
Razem	734	1198	679	717

65. **PYTANIE** - Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy kakao z mlekiem, które powinno być planowane 1x w tygodniu w poniedziałki do śniadania ma być podane wraz z kawą zbożową, która również jest rozpisana jako dodatek do poniedziałkowego śniadania?
ODPOWIEDŹ: Zamawiający modyfikuje OPZ poprzez określenie że kakao ma być podawane w piątek
66. **PYTANIE** - Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?
ODPOWIEDŹ: Normy żywienia nie mają zastosowania w żywieniu osób chorych, w związku z tym Zamawiający wymaga aby żywienie dzieci i młodzieży planowane było na podstawie wytycznych MZ
67. **PYTANIE** - 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 nie powołuje się w tym zakresie na wytyczne nieistniejącej już instytucji. Zamawiający wymaga aby żywienie było realizowane zgodnie z zaleceniami zawartymi na stronie MZ

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

ODPOWIEDŹ: Zamawiający wymaga aby średnio-tygodniowe wartości energetyczne i odżywcze nie były niższe niż dolna granica dopuszczalnych norm zawartych w wytycznych opublikowanych na stronach MZ

69. **PYTANIE** - Wykonawca prosi o uzupełnienie dokumentów przetargowych o wykaz oddziałów poszczególnych lokalizacjach przy ul. Medyków i ul. Ceglanej wraz z ilością łóżek.

ODPOWIEDŹ: Wykaz oddziałów wraz z ilością łóżek

Nazwa ośrodka w 2024	Liczba łóżek
Oddział Alergologii i Immunologii Klinicznej - L	18
Oddział Chirurgii Onkologicznej - C	21
Oddział Chirurgii Przewodu Pokarmowego - L	47
Oddział Chorób Wewnętrznych i Farmakologii Klinicznej - L	23
Oddział Chorób Wewnętrznych, Autoimmunologicznych i Metabolicznych - L	32
Oddział Endokrynologii Ginekologicznej - L	18
Oddział Endokrynologii i Nowotworów Neuroendokrynnych - C	25
Oddział Gastroenterologii i Hepatologii - L	45
Oddział Ginekologii i Położnictwa - L	60
Oddział Intensywnej Terapii (OAIIT) - L	10
Oddział Neurochirurgii - L	47
Oddział Neurologii z Pododdziałem Udarowym - L	41
Oddział Okulistyki Dorosłych - C	107
Oddział Okulistyki Dziecięcej - C	26
Oddział Onkologii Klinicznej - C	36
Oddział Radioterapii - C	18
Oddział Rehabilitacji Neurologicznej - L	20

70. **PYTANIE** - Wykonawca prosi o uzupełnienie wykazu diet stosowanych u zamawiającego.

ODPOWIEDŹ: Diety stosowane u Zamawiającego:

1. podstawowa
2. łatwostrawna
3. łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika
4. z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
5. ubogoenergetyczna 1600 kcal
6. bogatobiałkowa
7. papkowata
8. łatwostrawna mielona
9. bez solna
10. bez glutenu
11. bez laktozy
12. bez mleka
13. bez jajek
14. semiwegetariańska
15. płynna przecierana
16. płynna bezresztkowa
17. płynna wzmocniona do sondy

Poza wyżej wymienionymi dietami w zależności od potrzeb pacjenta mogą występować również diety łączone i ich modyfikacje oraz diety zlecone w ramach badań klinicznych np. wysoko-tłuszczowa itp.



Stosownie do art.137 ust.1 Zamawiający zmienia treść SWZ w następujący sposób:

Zamawiający w pkt. II SWZ dodaje pkt. 10 o treści

„ Wykonawca musi dysponować kuchnią zastępczą w odległości nie większej niż 50 km od dowolnej lokalizacji Zamawiającego tj. Katowice ul.Ceglana 35 , Katowice u.Medyków 14 produkującą posiłki od surowca do gotowej potrawy ,posiadającą decyzje właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na produkcję ,wytwarzanie i wywóz posiłków „

W załączeniu Zamawiający przekazuje zmienione załączniki:

Załącznik nr 5 wzór umowy
załącznik na 6 OPZ

W związku z art.137 ust.6) Zmianie ulegają następujące terminy:

Termin składania ofert upływa dnia 03.06.2024r. o godz. 10:00
Otwarcie ofert nastąpi w dniu 03.06.2024, o godz. 10:30

Wykonawca jest związany ofertą do dnia 31.08.2024

Sposób składania i otwarcia ofert nie ulegają zmianie obowiązują zgodnie z zapisem w pkt. XIV i XV SWZ.

Jednocześnie Zamawiający informuje, iż dokonał zmian w ogłoszeniu o zamówieniu w zakresie obejmującym powyższe informacje. Opublikowane Ogłoszenie zostało zamieszczone na stronie internetowej prowadzonego postępowania


DYREKTOR
Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego
Im. prof. K. Gibińskiego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
Renata Wachowicz