

Numer referencyjny postępowania:  
**ZP.272.11.2023**

Pruszków, dnia 5 czerwca 2023 roku

**Wszyscy Wykonawcy ubiegający się  
o udzielenie zamówienia publicznego**

**Dotyczy:** postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022 r., poz. 1710), w trybie podstawowym bez negocjacji, na zadanie pod nazwą: „**Wykonanie i dostawę posiłków dla potrzeb Szpitala Powiatowego w Pruszkowie**”.

**Odpowiedź na pytania w sprawie SWZ nr 1**

Działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022 r., poz. 170), – zwanej dalej „Ustawą Pzp.”, Zamawiający informuje, że w przedmiotowym postępowaniu wpłynęły wnioski o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia – zwanej dalej „SWZ”. Zamawiający niniejszym udziela odpowiedzi na zadane pytanie:

**Treść pytania nr 1:**

Prosimy o podanie szacowanej wartości zamówienia jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że przed otwarciem ofert nie ma obowiązku wskazywania szacowanej wartości zamówienia.

**Treść pytania nr 2:**

Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie obecnie obowiązujących cen wszystkich posiłków netto.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Dieta trzydaniowa: śniadanie – 5,98 zł brutto, obiad – 12,54 zł brutto, kolacja – 5,98 zł brutto. Dieta pięciodaniowa: śniadanie – 2,99 zł brutto, II śniadanie – 2,99 zł brutto, obiad – 12,54 zł brutto, kolacja – 2,99 zł brutto i podwieczorek – 2,99 zł brutto.

**Treść pytania nr 3:**

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 dostarczenia 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 wskazuje na treść § 11 ust. 1 projektu umowy: „Zamawiający dopuszcza tymczasowe zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, kwarantanna, urlopu na żądanie).”

**Treść pytania nr 4:**

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 20% 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 Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

**Treść pytania nr 5:**

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec 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 zawieranych na okres 1 – 3 lat 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. Zamawiający w ciągu miesiąca zdąży rozpiścić nowe postępowanie przetargowe.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

**Treść pytania nr 6:**

Czy Zamawiający przewiduje posiłki w naczyniach jednorazowych?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający przewiduje posiłki w naczyniach jednorazowych dla pacjentów ze wskazaniami epidemiologicznymi lub w przypadku diet specjalnych (np. z wykluczeniami żywieniowymi).

**Treść pytania nr 7:**

Kto jest odpowiedzialny za odbiór opakowań po posiłkach dla pacjentów w opakowaniach jednorazowych?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że odbiór opakowań jednorazowych leży po stronie Zamawiającego.

**Treść pytania nr 8:**

Prosimy Zamawiającego o podanie średniej ilości zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że średnia ilość osobodni ze wskazaniami epidemiologicznymi lub z dietą specjalną (posiłki pakowane w naczynia jednorazowe) to ok. 100 na miesiąc.

**Treść pytania nr 9:**

Prosimy Zamawiającego o podanie zestawienia średniej ilości żywionych pacjentów w okresie ostatnich 12 miesięcy z rozbiciem na poszczególne miesiące oraz posiłki.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że dane te zostały zamieszczone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia.

**Treść pytania nr 10:**

Czy zamawiający dopuszcza zamawianie posiłków online?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że dopuszcza zamawianie posiłków online.

**Treść pytania nr 11:**

Prosimy Zamawiającego o informację czy Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty czynszu i opłat za media za udostępnione pomieszczenia? Jeśli tak, to w jakiej wysokości?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że Wykonawca nie jest zobowiązany do zapłaty czynszu i opłat za media, za udostępnione pomieszczenia.

**Treść pytania nr 12:**

Prosimy Zamawiającego o podanie wykazu sprzętu niezbędnego do dystrybucji posiłków. Po czyjej stronie jest serwis tego sprzętu?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że szczegółowy opis usługi oraz wykaz sprzętu jaki jest niezbędny do realizacji usługi, został zawarty w Szczegółowym Opisie Zamówienia. Serwis sprzętu leży po stronie Wykonawcy.

Sprzęt zapewniony przez Zamawiającego:

W Szpitalu: wyparzarka, lodówka. Pozostały sprzęt leży po stronie Wykonawcy, w tym wózek bemarowy duży, naczynia i sztucce do porcjowania, waga.

W ZOL: wyparzarka, lodówka. Pozostały sprzęt leży po stronie Wykonawcy, w tym wózek bemarowy mały (2 szt), naczynia i sztucce do porcjowania, waga.

**Treść pytania nr 13:**

Kto zapewni chemię i środki do mycia naczyń do pomieszczeń zmywalni?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że chemia i środki do mycia naczyń do pomieszczeń zmywalni zapewnia Wykonawca.

**Treść pytania nr 14:**

Czy Zamawiający zapewni personelowi wykonawcy pomieszczenie socjalne/szatnię? Czy wyposaży te pomieszczenia ?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że zapewni personelowi Wykonawcy pomieszczenie socjalne/szatnię i wyposaży te pomieszczenia.

**Treść pytania nr 15:**

Jaki sprzęt trzeba zakupić aby wyposażyc zmywalnię

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że decyzja jaki rodzaj sprzętu należy zakupić aby wyposażyc zmywalnię należy do Wykonawcy. W chwili obecnej w zmywalni dostępne są dwie zmywarki.

**Treść pytania nr 16:**

W załączniku nr 2 do SWZ- szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający wymaga : 2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Prosimy Zamawiającego o zmianę w zakresie rozdziału XIX SWZ dotyczącego przedmiotowych środków dowodowych oraz o dodanie do wymogu złożenia przedmiotowego środka dowodowego w postępowaniu w postaci:

Certyfikatu wystawionego przez jednostkę akredytowaną, potwierdzającego wdrożenie systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points (w skrócie HACCP) w zakresie żywienia szpitalnego na wszystkich etapach produkcji, czyli w zakresie produkcji, dystrybucji, dietyki oraz cateringu. Certyfikat ten ma potwierdzać zgodność z normami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

Uzasadnienie: Stosownie do treści art. 7 pkt 20 nowej ustawy Pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych usług z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia.

Przedmiotowe środki dowodowe są środkami służącymi Zamawiającemu do zweryfikowania

poprawności merytorycznej treści złożonej oferty. Oznacza, że Zamawiający musi mieć możliwość zapoznania się z nimi już na etapie badania oferty. Zamawiający będący szpitalem w szczególności sposób powinien zwrócić uwagę na jakość usług jakie oferuje Wykonawca, a firmy posiadające powyższe certyfikaty ISO cechują się większym zaufaniem oraz są bardziej wiarygodne i profesjonalne.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody na zmianę.

**Treść pytania nr 17:**

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta zostanie najwyższej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania do złożenia podmiotowych środków dowodowych, zgodnie z rozdziałem XVIII SWZ.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający wezwie do złożenia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt XVIII SWZ w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania.

**Treść pytania nr 18:**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 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 wyraża zgody na zmianę.

**Treść pytania nr 19:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie wyraża zgody na negocjację ceny.

**Treść pytania nr 20:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający nie potwierdza takiej interpretacji. Zasady i okoliczności naliczenia kar umownych określa § 4 projektu umowy.

**Treść pytania nr 21:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody na powyższe.

**Treść pytania nr 22:**

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że dane wymaganych temperatur zostały zamieszczone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia.

**Treść pytania nr 23:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie planuje remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej.

**Treść pytania nr 24:**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że dopuszcza możliwość wdrożenia darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online.

**Treść pytania nr 25:**

Czy Zamawiający dopuszcza wysyłania do akceptacji jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody na powyższe.

**Treść pytania nr 26:**

Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz składników z jakich składają się planowane potrawy w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie

zawarty wykaz wszystkich dań stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający wyraża zgodę na powyższe.

**Treść pytania nr 27:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody na dodanie zapisu w OPZ.

**Treść pytania nr 28:**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb w diecie wegetariańskiej?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie dopuszcza ryb w diecie wegetariańskiej.

**Treść pytania nr 29:**

Czy Zamawiający wymaga by zupa mleczna była planowana również na dietę cukrzycową ?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie wymaga, aby była planowana zupa mleczna dla diety cukrzycowej.

**Treść pytania nr 30:**

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

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający potwierdza, że prawo do wnoszenia uwag będzie egzekwowane zgodnie ze Szczegółowym Opiszem Zamówienia.

**Treść pytania nr 31:**

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Dopuszczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, zwiększy możliwość urozmaicenia jadłospisów.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie dopuszcza stosowania konserw.

**Treść pytania nr 32:**

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie, pyzy?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie dopuszcza stosowania produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie, pyzy.

**Treść pytania nr 33:**

Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie dopuszcza ww. potraw.

**Treść pytania nr 34:**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie dopuszcza produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów oraz galaretek.

**Treść pytania nr 35:**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że codziennie do kolacji mają być planowane dwa dodatki białkowe?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający informuje, że nie ma takiego zapisu w Szczegółowym Opisie Zamówienia.

Termin oraz miejsce składania i otwarcia ofert pozostaje bez zmian.

Niniejszy dokument stanowi integralną część SWZ i jest wiążący dla wszystkich Wykonawców ubiegających się o udzielenie przedmiotowego Zamówienia.