



**Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
im. J. Gromkowskiego**

51-149 Wrocław, ul. Koszarowa 5

NIP: 895-16-31-106, Regon: 000290469

tel. cent. 71/325-03-56 do 59; 71/326-13-27 do 31; sekretariat 71/395-74-26; fax 71/326-06-22



**DOLNY
ŚLĄSK**

Wrocław, dnia 06.02.2023r.

Dotyczy: **PN/US/5/23 Usługi przygotowania, produkcji posiłków dla pacjentów Szpitala WSS im. J. Gromkowskiego we Wrocławiu przez okres 24 miesięcy**

Na podstawie art. 135 ust. 2 oraz ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 1710 ze zm.) zwaną dalej „ustawą PZP”, Zamawiający w odpowiedzi na pytanie Wykonawcy udziela wyjaśnień oraz zmienia treść SWZ:

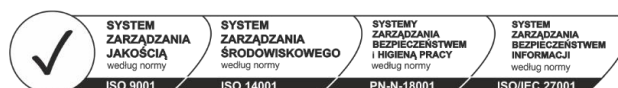
Pytania Wykonawcy:

1. Zamawiający wskazał, że: łączna wysokość kar umownych przysługujących Zamawiającemu na podstawie Umowy nie może przekroczyć 30 % łącznego wynagrodzenia.

Określenie górnej granicy kar, które mogą być nałożone na wykonawcę na poziomie 30% wartości wynagrodzenia brutto powoduje, że pomimo zrealizowania przedmiotu zamówienia wykonawca może nie otrzymać zapłaty za 1/3 wykonanego zamówienia, gdyż wynagrodzenie to zostanie skonsumowane przez kary umowne. Z kolei Zamawiający nie dość, że osiągnie cel, w jakim prowadzi postępowanie, czyli otrzyma usługę opisaną w SWZ, to jeszcze niejako uzyska zwrot 1/3 inwestycji, poczynionej na wykonanie tejże usługi. Takie ukształtowanie postanowień wzoru umowy pozostaje w sprzeczności z zasadami współżycia społecznego, ideą kar umownych oraz podstawowymi zasadami Prawa zamówień publicznych.

Wskazujemy również, że zgodnie z aktualną linią orzeczniczą sądów powszechnych, wysokość kar, która w stosunku do wartości zobowiązania oscyluje w granicach kilkudziesięciu procent wartości umowy, uznawana jest za nadmierną dolegliwość, świadcząca o niewspółmierności w rozumieniu art. 484 § 2 k.c

Wskazujemy również, że postanowienie umowy jest niesymetryczne względem uprawnień wykonawcy. Wykonawcy w ogóle nie przysługuje uprawnienie do nakładania jakichkolwiek kar umownych na Zamawiającego. Tym samym Zamawiający nadużywa przysługującego mu prawa do kształtowania postanowień umownych. Wykonawca jest bowiem w dużo gorszej sytuacji i przysługują mu mniejsze prawa niż Zamawiającemu w takiej samej sytuacji faktycznej. Zastrzeżenie dokonane przez zamawiającego na swoją korzyść potwierdza bowiem wyżej przedstawione tezy, że kary umowne sformułowane we wzorze umowy, zostały zdefiniowane niezgodnie z celem, określonym w



www.szpital.wroc.pl
sekretariat@szpital.wroc.pl

prawie cywilnym i nie służą także realizacji zasad Prawa zamówień publicznych, w tym w szczególności nie zostały ustalone proporcjonalnie względem przedmiotu zamówienia.

W przypadku w kalkulowania ryzyka biznesowego w postaci konieczności zapłacenia kar na poziomie 30% zamówienia Wykonawca musiałaby doliczyć do oferty dodatkowe kilka milionów złotych.

Wnosimy zatem o zmianę postanowienia umownego na: *Łączna wartość kar umownych nałożonych na Wykonawcę nie może przekraczać 20% wynagrodzenia należnego Wykonawcy.*

Odpowiedź : Zamawiający wyraża zgodę. W załączeniu projekt umowy ze zmianą w par. 5 ust. 7 który zostaje zmieniony na treść :

Łączna wysokość kar pieniężnych naliczonych na rzecz Wykonawcy nie może przekraczać 20% wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w § 6 ust. 4.

2. W OPZ oraz projekcie umowy Zamawiający zawarł zapisy zobowiązujące Wykonawcę do gospodarki odpadami o kodach 180102 i 180182. Wnosimy o wykreślenie zapisów w tym zakresie. Zapisy dotyczą odpadów medycznych, które zgodnie z aktualnymi przepisami prawa jedynie placówka medyczna może odpowiadać za ich ewidencjonowanie i przekazanie do utylizacji.

Odpowiedź : Zamawiający dokonał zmiany treści OPZ część nr I , pkt. 7 ppkt. 24 i zapisów umowy w par. 10 pkt. 1 oraz pkt. 2 w powyższym zakresie – w załączeniu obowiązujący Opis przedmiotu zamówienia oraz Projekt umowy.

3. Wnosimy o obniżenie kwoty czynszu za najem kuchni Zamawiającego do 20 000 zł. Czynsz w wysokości 50 000 zł znacznie wpłynie na koszt osobodnia żywienia. Zgodnie z obecnymi zapisami, w czasie 24 miesięcy świadczenia usługi łączna kwota czynszu wyniesie 1 200 000 zł netto, jest to kwota którą Zamawiający musi wliczyć do budżetu na realizację usługi żywienia a która w całości wróci do Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody z uwagi na fakt, że Wykonawca może wykorzystywać wynajmowane pomieszczenia do prowadzenia działalności zarobkowej, polegającej na przygotowywaniu posiłków dla podmiotów trzecich. Zamawiający nie widzi podstaw do wliczenia przez Oferenta całości czynszu na koszt usługi świadczonej dla Zamawiającego

4. Prosimy o informację o aktualnej stawce podatku od nieruchomości.

Odpowiedź: stawka wynosi 28,78zł/m²
958,07 mkw. x 28,78 zł = 27 573,25 zł (opłata jednorazowa)

5. Wnosimy o obniżenie kwoty kaucji do 60 000 zł, obecnie ustalona kwota 150 000 jest nadmiernie wysoka zwłaszcza, że Wykonawca jest zobowiązany także do wpłacenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 2% wartości umowy.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę dot. obniżenia kaucji do wys. 60 000,00 zł – w załączeniu projekt umowy najmu Kuchni ze zmianą w par. 6 pkt. 1.

6. Proszę o usunięcie obowiązku podawania nr dokumentów tożsamości osób zatrudnionych do realizacji zamówienia w wykazie osób, dane te podlegają ochronie na podstawie RODO – proszę o modyfikację zapisu umowy § 2 ust. 3.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę w załączeniu projekt umowy dot. Par. 2 ust. 3.

7. Dotyczy § 7 ust. 4 - prosimy precyzyjnie określić, jakie procedury wewnętrzne Zamawiającego mają zastosowanie do obowiązków Wykonawcy wynikających z umowy; nie może być sytuacji, iż zakres obowiązków Wykonawcy w odniesieniu do usługi regulowany jest przez akt wewnętrzny Zamawiającego, który np. Zamawiający może jednostronnie modyfikować. Jeżeli Wykonawca ma przestrzegać regulaminy Zamawiającego, to każdy taki dokument winien stanowić załącznik do umowy.

Odpowiedź: Procedura PM9-53 ZASADY ODŻYWIANIA PACJENTÓW W SZPITALU – jest załącznikiem do procedury przetargowej. Z tej procedury wynikają następujące punkty:- temperatury posiłków, - monitorowanie posiłków zgodnie z jadłospisem, gramaturą i oceną organoleptyczną, - harmonogram sporządzania zestawień i wydawania posiłków na oddziały, - system dietetyczny szpitala, -czyli procedura dotyczy przedmiotu zamówienia przetargu (żywienia pacjentów)i powyższe zapisy nie ulegają zmianie.

8. Prosimy o informację czy Wykonawca dostarcza wózki z posiłkami do drzwi oddziałów?

Odpowiedź: wykonawca dostarcza wózki z posiłkami do drzwi oddziałów. Odpowiedzialność w powyższym zakresie uregulowano w Opisie przedmiotu zamówienia - zał 1B część I Szpital pkt. 2.

9. Prosimy o informację kto odpowiada za dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: za dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta odpowiada szpital. Odpowiedzialność w powyższym zakresie uregulowano w Opisie przedmiotu zamówienia - zał 1B część I szpital pkt. 2,

10. Czy Zamawiający zobowiązuje się zwrócić wszystkie wydane naczynia po każdym posiłku?

Odpowiedź: Tak

11. Czy Zamawiający dopuszcza zatrudnienie osób nie znających języka polskiego do pomocy w kuchni centralnej po warunkiem, że osoby te nie będą skierowane do zadań wymagających kontaktowania się z pracownikami i pacjentami Zamawiającego? Mając na uwadze obecną sytuację na Ukrainie Wykonawca angażuje się w pomoc uchodźcom i tworzy miejsca pracy dla osób szukających stałego zatrudnienia w Polsce, brak możliwości dopuszczenia tych osób do pracy byłby działaniem wykluczającym. Działanie takie jest niezgodne z ustawą z 8.06.2022 o zmianie ustawy o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa.

Odpowiedź: Tak

12. Prosimy o informację czy Wykonawca powinien wliczyć do oferty opakowania jednorazowe do dystrybucji posiłków na oddziały zakaźne czy Zamawiający sam zapewni odpowiednią ilość naczyń.

Odpowiedź: wykonawca winien wliczyć opakowania jednorazowe- Kalkulacja ceny winna być Zgodnie pkt. 13 ppkt. 3 SWZ. Nie ma wytycznych dotyczących rodzaju naczyń, które powinny trafić na oddziały zakaźne. Natomiast w szpitalu mogą zdarzyć się jednostki chorobowe wymagające naczyń jednorazowych przez cały okres leczenia pacjenta.

13. Prosimy o przedstawienie ile średniomiesięcznie wydaje się diet 5 posiłkowych a ile 3 posiłkowych?

Odpowiedź:- średnio 6300 – 5 posiłkowych
- średnio 3800 – 3 posiłkowych

14. Czy Zamawiający potwierdza, że wymagana gramatura owoców to 100g?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że wymagana gramatura owoców to min. 100 g.

15. Czy pomieszczenia będące przedmiotem umowy najmu będą wymagały jakichkolwiek remontów i napraw w czasie realizacji zamówienia? Prosimy o podanie zakresu planowanych prac oraz informację kto poniesie koszty ewentualnych remontów.

Odpowiedź: Zamawiający uregulował powyższe zobowiązania w par. 4 pkt. 4 umowy najmu.

16. Wnosimy o zmianę zapisów w zakresie gotowanie zup i dopuszczenie stosowania warzyw mrożonych, ponieważ warzywa utrwalone w ten sposób zachowują wszystkie wartości odżywcze. Przygotowywanie zup na warzywach mrożonych jest szczególnie korzystne w okresie zimowym i wczesną wiosną, kiedy jakość warzyw świeżych jest gorsza. Dodatkowo stosowanie świeżych warzyw do zup znacząco podniesie kwotę wsadu do kotła.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania warzyw mrożonych w okresie letnim i jesiennym (warzywa w sezonie są tanie). Natomiast tylko zimą i wiosną dopuszcza się stosowanie mrożonek . W związku z powyższym zostaje zmieniony zał nr 1B SWZ część nr I szpital pkt. 3 pn Zalecenia w zakresie składników dla poszczególnych posiłków i używanych produktów w wierszu tabeli Obiad- w załączeniu zmieniony zał nr 1B SWZ.

17. Wnosimy o dopuszczenie stosowania mięsa gulaszowego, ponieważ w składzie mięsa znajdują się wyłącznie takie mięsa, które są dopuszczalne do stosowania dla diet szpitalnych (np. łopatka wieprzowa czy udziec kurczaka). Mięso to ma wysoką wartość odżywczą i niską zawartość tłuszczu. Skład oraz wartość odżywcza są na bieżąco kontrolowane przez Dietetyka Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania mięsa gulaszowego – Mięso gulaszowe nie jest mięsem dopuszczonym do żywienia pacjentów w szpitalu ze względu na zawartość tłuszczu, tkanki łącznej oraz zawoalowane opisy składu na etykietach

18. Wnosimy o możliwość sporządzenia 14-dniowych jadłospisów przedłożonych do akceptacji Zamawiającego. Układanie jadłospisów w trybie 14-dniowym ułatwi

zapewnienie różnorodności potraw oraz odpowiednie zbilansowanie wartości odżywczych.

Odpowiedź: Nie dopuszczamy 14 dniowych jadłospisów.

19.W punkcie 6.3. Zamawiający wymaga uwzględnienia wyrobów cukierniczych w jadłospisach w dni świąteczne dla wszystkich pacjentów. Wykonawca prosi o wykreślenie tego zapisu, ponieważ na niektórych dietach jak np. cukrzycowa, stosowanie wyrobów cukierniczych jest niedozwolone.

Odpowiedź: Zamawiający nie zmienia zapisów w załączniku nr 1B OPZ. Zamawiający nie wykreśla wyrobów cukierniczych w dni świąteczne. Zdarzają się tylko kilka razy w roku i na dietę, np. cukrzycową możemy podać pacjentowi ciasto drożdżowe bez cukru (dostępne na rynku)

20.W punkcie 6.4 Zamawiający wymaga dostarczenia wartości odżywczej jadłospisów. Wykonawca prosi o wykreślenie z wymienionych wartości witaminy C. Zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 producent nie ma obowiązku umieszczać na etykiecie produktu wszystkich wartości odżywczych (w tym witaminy C).

Odpowiedź: Zamawiający zmienia załącznik nr 1B pkt. 6 ppkt. 4 - wykreśla słowa Witamina C, załączeniu zmieniony zał nr 1B SWZ .

21.W celu zapewnienia najlepszej jakości usługi wnosimy o wprowadzenie pozacenowego kryterium oceny ofert - dysponowanie certyfikatem gotowego produktu wydanym przez akredytowaną placówkę.

Odpowiedź: Zamawiający nie zmienia zapisów SWZ dot. Kryteriów oceny ofert.

22.Wnosimy o zmianę wysokości kary za niezachowanie ciągłości świadczenia usługi na 10% wartości umowy za całą przerwę w realizacji. Wyznaczenie kary w tej wysokości za każdy dzień przerwy w realizacji zamówienia jest rażąco wysokie.

Odpowiedź: Zamawiający zmienia zapis w par. 5 ust2 pkt 3 projektu umowy w zakresie wysokości kary za niezachowanie ciągłości świadczenia usługi na 10% wartości brutto umowy za każdy dzień przerwy w jej wykonywaniu. W załączeniu projekt umowy- obowiązujący.

23. Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku awarii kuchni Zamawiającego Wykonawca może przenieść produkcję na inny obiekt pod warunkiem zachowania zgodności posiłków z OPZ. Proszę o potwierdzenie, że w takim przypadku Zamawiający nie naliczy kar.

Odpowiedź: wykonawca ma zapewnić ciągłość usługi. Wykonawca w sytuacjach awaryjnych winien zrealizować przedmiot zamówienia zgodnie OPZ cz I pkt 4 ppkt. 3.

24. Wnosimy o wprowadzenie wymogu posiadania kuchni zastępczej na terenie miasta Wrocławia w celu zapewnienia należytej realizacji usługi w przypadku awarii kuchni Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

25. Proszę o udostępnienie informacji o ilości żywionych z okresu realizacji obecnej umowy (tj. od sierpnia 2018 roku) z podziałem na poszczególne miesiące.

Odpowiedź: Przedstawiamy informację za ostatni rok (2022). Nie mamy obowiązku przetrzymywania dokumentacji dłużej. Pliki w załączeniu.

26. Czy Zamawiający potwierdza, że ilość żywionych z formularza asortymentowo cenowego to ilość osobodni, którą Zamawiający zamówi w okresie realizacji umowy.

Odpowiedź: Ilość osób żywionych w z formularza asortymentowo-cenowego to nie ilość osobodni. Ilości śniadań, obiadów i kolacji różnią się ze względu na wykonywane badania i osoby wypisywane oraz przyjmowane do szpitala. Najwięcej jest posiłków obiadowych, nieco mniej śniadań (przygotowanie do badań) i najmniej kolacji (wypisy pacjentów ze szpitala).

27. Jaką ilość wózków ma zapewnić Wykonawca?

Odpowiedź: Wózki 30 TACOWE (zamknięte) – min. 15 sztuk
- Wózki 20 TACOWE (zamknięte) – min. 20 sztuk

28. Jaką ilość tac ma zapewnić Wykonawca?

Odpowiedź: - min. 450 tac

29. Czy tace wymienione w wykazie sprzętu spełniają wymagania Zamawiającego odnośnie utrzymania temperatury?

Odpowiedź: Tace spełniają wymagania odnośnie utrzymania temperatury.

30. W jakim stanie są wózki transportowe i tace wymienione w wykazie sprzętu?

Odpowiedź: Wózki są do wglądu (obecnie usługę żywienia pacjentów wykonuje firma IMPEL), po uzgodnieniu z obecną firmą cateringową .

31. Czy wymienione w wykazie wózki i tace będą zdadne do użytku przez cały okres realizacji umowy?

Odpowiedź: Tak. jak wyżej – do wglądu i oceny składającego ofertę.

32. Czy Zamawiający zaakceptuje stosowanie mleka 1,5%?

Odpowiedź: Nie. Mleko 2% jest zalecane ze względu na zawartość wapnia i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach.

33. Czy zamawiający potwierdza, że gramatura miodu i dżemów w opakowaniach jednorazowych ma wynosić 80g? Jedno opakowanie jednorazowe ma standardowo 25g, co oznacza, że do śniadania Wykonawca miałby podać 4 opakowania miodu/dżemu. Taka ilość cukru znacznie utrudnia zaplanowanie jadłospisów, wyklucza podanie w kolejnych posiłkach niektórych owoców i warzyw.

Odpowiedź: Zamawiający zmienia zapis w zał 1 B cz I pkt 3 wiersz Tabela Śniadanie : Dżem, miód naturalny – pojemniki jednorazowe – min 80g , zostaje zmieniony na zapis Dżem, miód naturalny – pojemniki jednorazowe – min 75 g

34. Prosimy o podanie średniomiesięcznej ilości diet indywidualnych.

Odpowiedź: ok. 600 diet indywidualnych w miesiącu .

35. Czy Zamawiający dopuszcza zastosowanie darmowej platformy informatycznej Wykonawcy do zamawiania posiłków?

Odpowiedź: Posiłki zamawiane są na podstawie 3 zestawień dziennie i codziennie. Dietetycy szpitalni pracują w ruchu ciągłym. W przypadku darmowej platformy dietetycy Wykonawcy musieliby pracować także w ruchu ciągłym, czyli soboty, niedziele i święta też. Obecnie nie przewidujemy takiej formy zamawiania posiłków (przy zamawianiu posiłków ustalamy trudne diety indywidualne).

36. Prosimy o potwierdzenie, że negocjacje dotyczące zmiany wysokości wynagrodzenia wykonawcy nie będą obejmowały waloryzacji obowiązkowej wynikającej z przepisów art. 436 PZP. Waloryzacja ta jest obowiązkowa i brak zgody na jej uwzględnienie jest niezgodny z przepisami.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że negocjacje nie będą obejmowały waloryzacji wynikającej z przepisów art. 436 PZP.

37. Proszę o potwierdzenie, że usługa musi zostać zrealizowana z kuchni Zamawiającego.

Odpowiedź: Tak. Ułatwi to kontrolę podczas przygotowywania posiłków i zmian diety (np. przed diagnostyką pacjenta).

38. Prosimy o doprecyzowanie jakie produkty mają się znaleźć w załączniku 2 do umowy.

Odpowiedź: Zamawiający zmienia treść SWZ dot. Zał nr 5 projekt umowy i wykreśla zapis:

Załącznik nr 2 do umowy - Wykaz produktów używanych do produkcji posiłków na ostatniej stronie projektu umowy zostaje wycofany .

39. Prosimy o doprecyzowanie w jakim zakresie Zamawiający może wprowadzać zmiany w jadłospisie

Odpowiedź: Zamawiający w załączniku nr 1 B cz I pkt. 6 określił wymagania dot. Planowania oraz wniesienia uwag i poprawek do jadłospisów. Zamawiający ma prawo wprowadzenia zmian w jadłospisie jeżeli służy to dobru pacjenta.

40. proszę o udostępnienie informacji o średniomiesięcznym koszcie wszystkich mediów (każde osobno) z podziałem na poszczególne miesiące w roku 2022.

Odpowiedź: W załączeniu.

41. Prosimy o informację o stawce za kWh w styczniu 2022 i styczniu 2023.

Odpowiedź: Styczeń 2022-142,57 zł/kwh ; Grudzień 2022-789,60 zł/kwh

42. Prosimy o doprecyzowanie jakich sztuców wymaga Zamawiający? Z obecnych zapisów wynika iż wykonawca ma zapewnić sztuce wielorazowego użytku tylko dla pacjentów oddziału psychiatrycznego. Czy Zamawiający potwierdza, że reszta pacjentów ma dostawać sztuce jednorazowe do każdego posiłku?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga sztuców jednorazowych z wyjątkiem Oddziału Psychiatrycznego dla Dzieci i Młodzieży, gdzie niezbędne są sztuce wielorazowego użytku.

43. Czy w przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zapewni opakowania jednorazowe do podawania posiłków? Jeśli nie prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający opłaci dostarczenie takich opakowań przez Wykonawcę na podstawie osobnej faktury.

Odpowiedź: Opakowania jednorazowe zapewnia Wykonawca usługi żywienia pacjentów.

44. Dotyczy **§4 pkt 6 umowy najmu** wnosimy o zmianę zapisu i określenie że wykonawca będzie zobowiązany do drobnych napraw stanowiących konsekwencję zwykłego korzystania z rzeczy.

Odpowiedź: Zamawiający uregulował powyższe zobowiązania w Par. 4 pkt. 4 umowy najmu.

45. Czy obowiązek ponoszenia kosztów napraw i remontów dotyczy tylko tych prac które zaplanuje wykonawca czy też Zamawiający może narzucić na wykonawcę wykonanie dowolnych remontów dzierżawionych pomieszczeń wg własnego uznania?

Odpowiedź: Zamawiający uregulował powyższe zobowiązania w Par. 4 pkt. 4 , pkt5 oraz w par. 10 umowy najmu.

Sporządziła J.Pawlik