



**Wojewódzki Specjalistyczny Szpital**  
**im. dr Wł. Biegańskiego**  
**91-347 Łódź, ul. Kniaźewicza 1/5**



Informacja: tel. 42 251-60-11, 251 60-50, FAX: 42 251-60-55; Sekretariat Dyrektora: tel. 42 251-61-55, 42 251-60-59;  
Z-ca Dyrektora ds. Techniczno-Administracyjnych: tel. 42 251-60-60; Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa: tel. 42 251-62-50;  
Główna Księgowa: tel. 42 251-61-45; NIP 726-22-34-808; Regon 471219736.

WSSz - NZP – 684/19

Łódź, dn. 20. 12. 2019 r.

**UCZESTNICY POSTĘPOWANIA  
PRZETARGOWEGO**

dotyczy: postępowania w trybie przetargu nieograniczonego o wartości powyżej 221.000 EURO na Usługę przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Szpitala oraz posiłków regeneracyjnych dla pracowników Szpitala, sprawa ZP 71/19

I. Na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019r. poz. 1843 z późniejszymi zmianami) oraz w związku z pytaniami dotyczącymi przedmiotowego postępowania Zamawiający wyjaśnia, co następuje:

1. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Wyjaśnienia: Kwotę przeznaczoną na realizację zamówienia Zamawiający poda bezpośrednio przed otwarciem ofert w postępowaniu.

2. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na jadalnospisy dekadowe 14 dniowe?

Wyjaśnienia: Tak.

3. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zawieszenie? Jeżeli tak to proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Wyjaśnienia: Na dzień dzisiejszy Zamawiający nie przewiduje zmian w strukturze Szpitala.

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

Wyjaśnienia: Na dzień dzisiejszy Zamawiający nie przewiduje zmian. Ewentualne zmiany będą regulowane na podstawie §9 ustęp 3 oraz § 12 ustęp 2 pkt. 1) umowy.

5. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Wyjaśnienia: Ust. 5 w § 6 projektu umowy przewiduje rozwiązanie umowy z 6-miesięcznym okresem wypowiedzenia.

6. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjacje ceny?

Wyjaśnienia: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

7. Ile wg Zamawiającego jest niezbędnych osób do dystrybucji posiłków w ciągu dnia?

Wyjaśnienia: Zamawiający nie narzuca ilości osób do dystrybucji.

8. Czy osoby rozdające posiłki mogą zmywać i przewozić naczynia z oddziałów do zmywalni?

Wyjaśnienia: Zamawiający dopuszcza, pod warunkiem zachowania zasad postępowania higieny żywienia.

9. Ilu pacjentów znajduje się na oddziałach zakaźnych, dla których należy podawać posiłki w opakowaniach jednorazowych?

Wyjaśnienia: Posiłki w opakowaniach jednorazowych należy podawać wyłącznie u chorych izolowanych z wielolekoopornymi patogenami. Szacunkowo to maksymalnie 20 osób na oddziałach Szpitala.

10. W jaki sposób mają być podawane posiłki w oddziałach izolowanych? Czy mają być wyporcjowane u Wykonawcy do menuboksów, czy na oddziale podane na talerze jednorazowe?

Wyjaśnienia: Posiłki mają być na oddziale podane na talerze jednorazowe wyłącznie u chorych izolowanych z wielolekoopornymi patogenami.

11. Jakie wózki do dystrybucji posiłków ma zapewnić wykonawca? Bemarowe czy dystrybucyjne bez możliwości podgrzewania posiłków?

Wyjaśnienia: Wykonawca ma zapewnić wózki dystrybucyjne.



12. Prosimy o zwiększenie do 3 godzin czasu na zmiany przez każdym posiłkiem. Dwie godziny są niewystarczające, gdyż w tym czasie posiłki są już pakowane w kuchni, a w przypadku zwiększenia ilości posiłków nie ma czasu na przygotowanie dodatkowych porcji.

**Wyjaśnienia:** Zamawiający dopuszcza zgłaszanie zmian:

- śniadanie do 06.00,
- obiad do 10.00,
- kolacja do 14.00.

13. Prosimy o przedstawienie aktualnej procedury mycia i dezynfekcji lodówek.

**Wyjaśnienia:** Stosowne procedury zostaną udostępnione Wykonawcy po podpisaniu umowy.

14. Czy będzie jakaś odpłatność za użyczenie pomieszczeń zmywalni?

**Wyjaśnienia:** Nie, pomieszczenia zmywalni będą Wykonawcy użyczane, tj. udostępniane bezpłatnie.

15. Dotyczy zał. nr 8 do SIWZ pkt e). Zamawiający pisze: „Śniadanie dwuskładnikowe (wędlina – ser itp.) w jadłospisie dekadowym w ciągu 10 dni - 2 pkt; jednoskładnikowe – 0 pkt”

Prosimy o informację czy aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym kryterium tj. 2 pkt Wykonawca ma uwzględnić w jadłospisie dekadowym śniadanie dwuskładnikowe przynajmniej raz na 10 dni, czy musi być planować śniadania dwuskładnikowe codziennie tj. 10 razy w ciągu 10 dni ?

**Wyjaśnienia:** Zamawiający przyzna punkty w tym kryterium jeśli w jadłospisie dekadowym będzie uwzględnione przynajmniej raz śniadanie dwuskładnikowe.

16. Dotyczy zał. nr 8 do SIWZ pkt f). Zamawiający pisze: „Kolacja dwuskładnikowa (wędlina – ser itp.) w jadłospisie dekadowym w ciągu 10 dni - 2 pkt; jednoskładnikowa – 0 pkt”

Prosimy o informację czy aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym kryterium tj. 2 pkt Wykonawca ma uwzględnić w jadłospisie dekadowym kolację dwuskładnikową przynajmniej raz na 10 dni, czy musi być planować kolacje dwuskładnikowe codziennie tj. 10 razy w ciągu 10 dni ?

**Wyjaśnienia:** Zamawiający przyzna punkty w tym kryterium jeśli w jadłospisie dekadowym będzie uwzględniona przynajmniej raz kolacja dwuskładnikowa.

17. Dotyczy zał. nr 8 do SIWZ pkt i). Zamawiający pisze: „Posiłki jarskie II danie do obiadu: Pierogi, naleśniki, kotlet z jaj, gołąbek, kluski leniwe, do wyboru 3 x w jadłospisie dekadowym w ciągu 10 dni – 3 pkt; nie zastosowanie powyższego – 0 pkt”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca może zaplanować w ramach tego kryterium do obiadu innego rodzaju dania jarskie np. makaron z warzywami, risotto z warzywami itp. i w przypadku uwzględnienia ich 3 razy w jadłospisie dekadowym otrzyma maksymalną ilość punktów tj. 3 pkt.

**Uzasadnienie:**

W przypadku diety lekkostrawnej niewskazane jest planowanie potraw smażonych takich jak: naleśniki czy kotlet z jaj, natomiast w przypadku diety cukrzycowej niewskazane jest nie tylko planowanie potraw smażonych ale także mącznych takich jak pierogi czy kluski leniwe.

**Wyjaśnienia:** Tak.

18. Prosimy o potwierdzenie, iż minimalne gramatury potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku określone w zał. nr 7 do SIWZ dotyczą jedynie posiłków głównych tj. śniadanie, obiad, kolacja i Wykonawca nie ma obowiązku planować np. na II kolację w diecie cukrzycowej pieczywa ilości 110g.

**Wyjaśnienia:** Tak.

19. Zamawiający w rozdz. IX SIWZ pkt 142 ppkt 5 pisze, iż Wykonawca ma złożyć do oferty:

„dekadowy jadłospis z podaniem gramatury, kaloryczności posiłków oraz spis alergenów, zgodny z wytycznymi w załączniku nr 7, dla diet: ogólnej (żywnienie podstawowe), łatwostrawnej, z ograniczeniem łatwopryswajalnych węglowodanów (cukrzycowej)”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma złożyć do oferty w/w jadłospisy w ramach kryterium oceny oferty określonej w rozdz. XII SIWZ pkt 180 ppkt 2) Jakość jadłospisu – 40%.

**Wyjaśnienia:** Tak.

20. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma codziennie na śniadanie w diecie ogólnej i łatwostrawnej planować zupy mleczne, natomiast w diecie cukrzycowej zupy bezmleczne (dieta cukrzycowa wymaga ograniczenia mleka).

**Wyjaśnienia:** Tak. Zupa mleczna lub zupa bezmleczna, musi być podana codziennie dla pacjenta, zgodnie z dietą, zaleceniem IŻIŻ lub lekarza.

21. Czy zamawiający dopuszcza podanie jajka do śniadania lub kolacji?

**Wyjaśnienia:** Tak, zgodnie z zaleceniami dietetycznymi.

22. Czy zamawiający dopuszcza stosowanie past (np. mięsna, rybna, twarogowa) do śniadania i kolacji?

**Wyjaśnienia:** Nie.

23. Prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca w ramach kryterium „Mięso do II dania do obiadu 6 razy w jadłospisie dekadowym w ciągu 10 dni, w tym: Drób (kurczak, indyk itp.) 3x, Wieprzowina 3x” może zastosować dania półmięsne, np. gulasz wieprzowy, potrawka drobiowa itp.

**Wyjaśnienia:** Tak.



24. Dotyczy zał. nr 8 do SIWZ pkt g) h) oraz i). Zamawiający pisze:

Mięso do II dania do obiadu 6 razy w jadłospisie dekadowym w ciągu 10 dni, w tym: Drób (kurczak, indyk itp.) 3x, Wieprzowina 3 x - 6 pkt, Nie zastosowanie powyższego modelu – 0 pkt

Ryba do II dania do obiadu pieczona w piecu konwektorowym 2 x w jadłospisie dekadowym w ciągu 10 dni – 2 pkt; nie zastosowanie powyższego – 0 pkt

Posiłki jarskie II danie do obiadu:

Pierogi, naleśniki, kotlet z jaj, gołąbek, kluski leniwe, do wyboru 3 x w jadłospisie dekadowym w ciągu 10 dni – 3 pkt; nie zastosowanie powyższego – 0 pkt".

Z powyższego opisu wynika iż Wykonawca, aby otrzymać maksymalną ilość punktów musi w ciągu dekady zaproponować na obiad: 3 x drób, 3 x wieprzowinę, 2 x rybę i 3 x posiłek jarski. Daje to razem 11 dni, a nie 10 (dekadę). W związku z tym prosimy o poprawę omyłki i tym samym wykluczenie konieczności zapewniania w ramach jednego obiadu jednocześnie np. kurczaka i wieprzowiny lub indyka i ryby itp..

**Wyjaśnienia:** W wyniku błędu redakcyjnego Zamawiający podał omyłkową ilość ryby do II dania. Punkty zostaną przyznane za uwzględnienie w jadłospisie dekadowym w ciągu 10 dni ryby do II dania do obiadu 1 raz.

25. W Rozdziale III pkt. 10 siwz wnosimy o dodanie zapisu w obecności uprawnionego pracownika Wykonawcy i po wcześniejszym zgłoszeniu. Przy wizytacji obiektu kuchni centralnej gdzie przygotowywane są posiłki dla wielu klientów wykonawca zgodnie z procedurami wewnętrznymi oraz certyfikacją musi mieć obecną uprawnioną osobę na terenie obiektu.

**Wyjaśnienia:** Oczywiście jest, że wizytacja w siedzibie Wykonawcy odbędzie się po wcześniejszym zgłoszeniu w obecności uprawnionego pracownika Wykonawcy.

26. Prosimy o doprecyzowanie jaki wykaz diet pobierany jest w dyżurce. Wykonawca musi posiadać wytyczne przy przygotowaniu i zamówieniu posiłków z odpowiednim wyprzedzeniem. Prosimy o wykreślenie tego zapisu i opracowanie systemu zgłaszania posiłków.

**Wyjaśnienia:** Wykaz diet na dany dzień zgodny z zamówieniem dziennym (relewa).

27. W związku z zapisem punkt 13.1. oraz 13.2 wykonawca przy realizacji zamówienia ma prawo decydowania o możliwościach łączenia usługi dystrybucji a transportu naczyń, wyodrębnianie osobnych pracowników jest elementem kosztotwórczym, ponadto w zależności od odległości od zmywalni, ilości dystrybucji ma oddziały itd. delegowane są elastycznie prace dystrybucyjnych. Wnosimy o wykreślenie słowa „wyodrębniony”.

**Wyjaśnienia:** Zamawiający nie wyklucza decydowania o możliwości łączenia usługi przy zachowaniu zasad postępowania w higienie żywienia.

28. Ze względu na bardzo ciężki rynek pracy, brak pracowników realizujących tego typu zleceniami, niski stopień bezrobocia wnosimy o dopuszczenie osób do realizacji posługujących się językiem polskim w sposób komunikatywny co jest wystarczające przy tego typu pracach. Wnosimy o zmianę zapisów.

**Wyjaśnienia:** Zamawiający wyraża zgodę w odniesieniu do pracowników transportu i zmywalni.

29. W związku z przekazywaniem jadłospisów do akceptacji 4 dni przed rozpoczęciem dekady wnosimy o zwrot zaakceptowanych jadłospisów 2 dni przed rozpoczęciem dekady. Wykonawca musi mieć czas na zaprowiantowanie i zaplanowanie produkcji

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

30. Ze względu na odpowiednie udokumentowanie zleceń i brak rozbieżności wnosimy aby zgłoszenia posiłków, asortymentu itd. następowały poprzez e-mail a wyjątkowych sytuacjach telefonicznie. Obecnie w większości tak dużych Szpitali jak państw funkcjonują elektroniczne systemy zamawiania posiłków, które kontrolują sposób oraz ilość zamówienia.

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

31. Prosimy o udostępnienie procedury przeglądu, mycia i dezynfekcji lodówek

**Wyjaśnienia:** Patrz odpowiedź na pkt. 13.

32. Zaznaczamy, iż Wykonawca nie może odpowiadać za lodówki, które użytkują pacjenci Szpitala – wykonawca nie może ponosić odpowiedzialności za produkty i czystość pacjentów

**Wyjaśnienia:** Uwaga nie stanowi wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.

33. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż zapewnia wykazaną ilość sprzętu dystrybucyjnego w siwz tj. zastawę, a ubytki w trakcie realizacji uzupełni Zamawiający ?

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ, patrz pkt 58.

34. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Uzasadnienie: 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.

**Wyjaśnienia:** Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.



35. Zamawiający stosownie zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności tj. przygotowanie posiłków, dostarczanie posiłków, których wykonanie zawiera cechy stosunku pracy określone w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. –kodeks pracy. Prosimy o wykreślenie z tego zapisu w zakresie dostarczania posiłków. Przepis art. 22 § 1 Kodeksu pracy określa konstytutywne cechy stosunku pracy: a) wykonywanie pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy, b) wykonywanie pracy pod kierownictwem pracodawcy, c) w miejscu wyznaczonym przez pracodawcę, d) i w czasie przez niego wyznaczonym, a pracodawca – do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem. Pracownik dostarczający posiłki pracuje w różnych miejscach i czasie, w związku z czym przepis nie ma zastosowania.

**Wyjaśnienia:** Zamawiający nie wyraża zgody.

36. Prosimy o podanie kwoty jaką Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotowego zamówienia. Ze względu na nowy profil realizacji Wykonawca chce ocenić na poziomie przygotowania oferty możliwości Zamawiającego do sfinansowania tak dużej zmiany realizacyjnej. Zaznaczamy, iż obecnie koszty dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta są bardzo kosztownym elementem outsourcingu.

**Wyjaśnienia:** Kwotę przeznaczoną na realizację zamówienia Zamawiający poda bezpośrednio przed otwarciem ofert w postępowaniu.

37. Wnosimy o wydłużenie czasu godzin i sposobu dostarczania posiłków do godziny w każdym zakresie. Zaznaczamy, iż wykonawca musi mieć czas na dostarczenie posiłków, wózków, zastawy, z posiłkami korytarzami na których będzie odbywała się nie tylko transport posiłków, ale również inne transporty, a odległość pomiędzy zmywalnią a oddziałami jest bardzo duża.

**Wyjaśnienia:** Zamawiający nie wyraża zgody.

38. W załączniku nr 6 do swiz do wyznaczonych godzin prosimy o wprowadzenie zapisu +/-20 minut ze względów transportowych oraz losowych.

**Wyjaśnienia:** Zamawiający nie wyraża zgody.

39. Prosimy o wykazanie powierzchni wydzierżawianych pomieszczeń wraz z planem celem opracowania odpowiednich procedur.

**Wyjaśnienia:** Informacje te zostaną przekazane Wykonawcy po podpisaniu umowy.

40. Jaki sprzęt zostanie przekazany przyszłemu wykonawcy prosimy o podanie spisu wraz ze stanem technicznym.

**Wyjaśnienia:** Zamawiający odpowiada za wyposażenie zmywalni.

41. Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ, w załączeniu wykaz oddziałów.

42. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za stan techniczny kuchenek oddziałowych, ich doposażenie za wyjątkiem czajników?

**Wyjaśnienia:** Tak.

43. Prosimy o wpisanie możliwości zmiany ceny ze względu na wskaźnik GUS

**Wyjaśnienia:** Zamawiający nie wyraża zgody.

44. Kto odpowiedzialny jest za sprzątanie oraz chemię używaną w kuchenkach?

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ. Za sprzątanie pomieszczeń odpowiada firma świadcząca usługę sprzątania dla Zamawiającego, natomiast sprzątanie wyposażenia wykorzystywanego do dystrybucji posiłków, tj. wózków, wnętrza szafek, blatu roboczego itp., należy do obowiązków Wykonawcy (w ramach usługi żywienia) i winien on zapewnić środki do mycia i dezynfekcji.

45. Czy wykonawca dobrze rozumie, że przy realizacji zamówienia nie ponosi kosztów związanych z eksploatacją pomieszczeń-kuchenek oddziałowych np. koszty mediów, podatku od nieruchomości, dzierżawy?

**Wyjaśnienia:** Tak.

46. Czy w przypadku nakazów służb zewnętrznych Zamawiający wypełni wszystkie nakazy dotyczące stanu technicznego kuchenek, zmywalni, szatni?

**Wyjaśnienia:** Tak.

47. Prosimy o jednoznaczne potwierdzenie iż wykonawca nie odpowiada za utylizację jakichkolwiek odpadów tj. zakaźnych, pokonsumpcyjnych oraz po opakowaniach jednorazowych wytworzonych na terenie Zamawiającego zgodnie z obowiązującym prawem?

**Wyjaśnienia:** Tak, zgodnie z SIWZ.

48. Prosimy Zamawiającego o obniżenie kar umownych przewidzianych w projekcie umowy (załącznik nr 2 do SIWZ). Zamawiający wykorzystuje pozycję dominującą organizatora przetargu i uprzywilejowaną pozycję Zamawiającego wobec Wykonawcy, polegającą na nałożeniu w SIWZ rażąco wygórowanych kar umownych na Wykonawcę. Prosimy Zamawiającego o zmianę zapisu § 8 ust. 6, pkt. 1 wzoru umowy ( załącznik nr 5 do SIWZ) zgodnie z poniższą propozycją:

Jest:



" 100 stawek za osobodzień (brutto) za każde stwierdzone i opisane w okresie obowiązywania umowy zdarzenie stanowiące rażące naruszenie zasad wykonywania usługi, o których mowa w § 2, w szczególności zasad opisanych w załączniku nr 1 do umowy „Opis warunków realizacji umowy”

Proponujemy:

" 20 stawek za osobodzień (brutto) za każde stwierdzone i opisane w okresie obowiązywania umowy zdarzenie stanowiące rażące naruszenie zasad wykonywania usługi, o których mowa w § 2, w szczególności zasad opisanych w załączniku nr 1 do umowy „Opis warunków realizacji umowy”

Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje zachwianie relacji pomiędzy wysokością zastrzeżonej kary umownej do wysokości wynagrodzenia za wykonanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007 r., V CSK 139/07 oraz uchwałę składu 7 sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03). Kara umowna jest, bowiem surogatem odszkodowania, zastrzeżonym w określonej wysokości i nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010 r., V ACa 267/10). Kary umowne zastrzeżone przez Zamawiającego pozwolą mu nie tylko na pokrycie ewentualnej szkody, ale przede wszystkim na sfinansowanie znacznej części zamówienia przez Wykonawcę, a tym samym na wzbogacenie Zamawiającego. Pozbawienie Wykonawcy znacznej części miesięcznego wynagrodzenia z powodu jednorazowych uchybień, doprowadzi do zachwiania zasady ekwiwalentności świadczeń w umowie o charakterze wzajemnym. Fakt, że kara umowna pełni funkcję dyscyplinującą, nie może prowadzić do nadmiernego wzbogacenia Zamawiającego. Kara umowna pełni w pierwszej kolejności funkcję odszkodowawczą (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 4 grudnia 2014 r., I ACa 793/14 oraz wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 23 września 2014 r., I ACa 343/14). Przewidziane przez Zamawiającego kary umowne są nie do zaakceptowania, ponieważ prowadzą do rażącego pokrzywdzenia jednej ze stron, w sposób nieadekwatny do celu ochrony, którą zamierzała uzyskać strona przez jej wprowadzenie (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Gdańsku z dnia 14 maja 2013 roku, I ACa 173/13). W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie. Dodatkowo zapłaty kary umownej nie pozbawia Zamawiającego prawa dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej.

**Wyjaśnienia:** Zamawiający nie wyraża zgody. Wskazana w § 8 ust. 6 pkt 1 wzoru umowy wysokość kary umownej nie odbiega od stosowanych w poprzednich postępowaniach przetargowych i jest adekwatna do rażącego naruszenia zasad wykonywania usługi (tylko takiego naruszenia dotyczy).

49. Mając na uwadze szczególny charakter umowy, planowane oddanie w outsourcing usługi dystrybucji wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §8 ust 6 ppkt 4)-7). 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 obciążone 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

**Wyjaśnienia:** Zamawiający nie wyraża zgody. Określone w umowie wysokości kar nie są rażąco wysokie. Są natomiast adekwatne do ewentualnej szkody oraz zwłaszcza otrzymywanego przez Wykonawcę wynagrodzenia.

50. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres październik 2018 – listopad 2019.

**Wyjaśnienia:** Na podstawie obecnej umowy Zamawiający oszacował swoje potrzeby i opisał je w punkcie 19 SIWZ oraz Załączniku nr 6 do SIWZ.

51. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

**Wyjaśnienia:** Na dzień dzisiejszy Zamawiający nie przewiduje zmian. Ewentualne zmiany będą regulowane na podstawie §9 ustęp 3 oraz § 12 ustęp 2 pkt. 1) umowy.

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

**Wyjaśnienia:** Tak, pod warunkiem naprawienia uchybień w sposób nie powodujący szkody u pacjenta.

53. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}$

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

54. Wykonawca nalicza karę umowną za nieprzestrzeganie wymaganej gramatury, wartości odżywczej prosimy o uwzględnienie zgodnie z przyjętymi normami na poziomie  $\pm 10\%$

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

55. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?

**Wyjaśnienia:** Za zamówienia pisemne po stronie Zamawiającego odpowiedzialny jest dietetyk szpitala.

56. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?



**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ – patrz ust. 4 w § 4 projektu umowy.

57. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem.

**Wyjaśnienia:** Tak, w budynkach z oddziałami na piętrach znajdują się windy i Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich użytkowaniem, patrz odpowiedź na pytanie 41.

58. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w § 6 wzoru umowy ( zał. nr 5 do SIWZ) zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 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. Wskazany okres 3 miesięcy jest wystarczający do rozpisania nowej procedury przetargowej.

**Wyjaśnienia:** Ust. 5 w § 6 projektu umowy przewiduje rozwiązanie umowy z 6-miesięcznym okresem wypowiedzenia.

59. Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakość i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości, temperatury itd będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków?

**Wyjaśnienia:** Systematyczny nadzór nad jakością sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego. Kontrola może się odbywać w obecności pracownika Wykonawcy lub bez obecności pracownika Wykonawcy.

60. Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

**Wyjaśnienia:** Tak, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi kontrolowała jadłospisy i wydała stosowne zalecenia w tym zakresie.

61. Prosimy o podanie przewidywanego przez Zamawiającego zapotrzebowania na naczynia jednorazowego dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

62. Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów?

**Wyjaśnienia:** W budynkach z oddziałami na piętrach znajdują się windy i Wykonawca może z nich korzystać, patrz odpowiedź na pytanie 41.

63. Prosimy o wyszczególnienie wszystkich oddziałów z wykazem ilości pacjentów i rozmieszczeniem ich położenia na terenie szpitala.

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

64. Prosimy Zamawiającego o określenie rodzaju pojemników do dostarczania posiłków w opakowaniach jednorazowych dla niektórych oddziałów. Czy mają one być styropianowe typu lunchbox, czy plastikowe z folią zgrzewaną na górze? Jeżeli lunchbox proszę podać ilu dzielną ma on być?

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

65. Prosimy o jednoznaczną informację w jaki sposób wykonawca ma wydać posiłki pacjentowi w okresie do uruchomienia centralnej zmywalni.

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

66. Czy jednorazowe sztućce i kubki na napoje mają być również dostarczane do Zamawiającego razem z posiłkami w liczbie niezbędnej do wydania posiłków wszystkim pacjentom?

**Wyjaśnienia:** Zgodnie z SIWZ.

67. Kto w obecnej chwili zajmuje się dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta?

**Wyjaśnienia:** Informacja ta nie ma wpływu na przygotowanie i złożenie oferty w przedmiotowym postępowaniu.

68. Czy obecni pracownicy wykonujący usługę dystrybucji zostaną przekazani nowemu wykonawcy by zachować ciągłość wykonywania usługi?

**Wyjaśnienia:** Nie.

69. Czy Zamawiający zamierza przekazać jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23 KP, jeżeli tak to prosimy przekazanie informacji, których nowy Wykonawca nie jest w stanie uzyskać w inny sposób:

- wysokość wynagrodzeń brutto z ich pochodnymi ( staż pracy, premie itp)



- prosimy o podanie informacji nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących pracownikom przejmowanym w okresie realizacji zamówienia,
- czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia?
- czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawo do świadczeń emerytalnych?
- zestawienie zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 31.05.2016
- kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,
- Forma, rodzaj i termin zatrudniania przejmowanych pracowników,
- zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia,
- informację czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jaki stopniu niepełnosprawności
- czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
- prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich

**Wyjaśnienia: Nie.**

70. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia ?

**Wyjaśnienia: Informacja ta nie ma wpływu na przygotowanie i złożenie oferty w przedmiotowym postępowaniu.**

71. Ile wg zamawiającego jest niezbędnych osób do dystrybucji posiłków w ciągu dnia?

**Wyjaśnienia: Zamawiający nie narzuca ilości osób.**

72. Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędnych do wykonania prawidłowo usługi i ile jest potrzebnych wózków bemaowych jest niezbędnych do wykonania usługi ? Proszę o dookreślenie wymagań dotyczących wózków w tym liczby komór, czy mają mieć rozsuwane białe, czy półkę czy szafki na dole

**Wyjaśnienia: Zamawiający nie określa ww. szczegółów.**

73. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników dystrybucji i zmywalni tj

- pomieszczenia szatni ( damska , męska)
- szafki odzieżowe
- pomieszczenia socjalne odpowiadające wymogom PIP
- pomieszczenia WC + łazienka

**Wyjaśnienia: Zamawiający informuje, że z pomieszczeń zmywalni mogą korzystać i przebywać w nich jedynie osoby wykonujące prace w zmywalni naczyń. Osoby z dystrybucji będą miały swoje pomieszczenia w poszczególnych oddziałach Szpitala. W zmywalni Zamawiający udostępni pomieszczenia szatni (bez podziału na damską i męską), szafki odzieżowe, pomieszczenia socjalne oraz WC z łazienką.**

74. W jakiej formie ma być wydawany posiłek?

- system bemaowy?
- systemie termosowym ?

**Wyjaśnienia: Zgodnie z SIWZ.**

75. Czy wykonawca ma zapewnić jakiegokolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?

**Wyjaśnienia: Zgodnie z SIWZ.**

76. Prosimy o podanie jaki niezbędny sprzęt musi zapewnić wykonawca do wykonania usługi ?

**Wyjaśnienia: Zgodnie z SIWZ.**

77. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach ?

**Wyjaśnienia: Zgodnie z SIWZ, patrz odpowiedź na pytanie 47.**

78. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na jadalospisy dekadowe 14 dniowe?

**Wyjaśnienia: Tak.**

79. Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń z tworzywa sztucznego dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych, transport porcelany jest narażony na potłuczenie się a co za tym idzie częstszy koszt zakupu nowych naczyń co będzie miało znaczący wpływ na koszt usługi

**Wyjaśnienia: Zgodnie z SIWZ.**

80. W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń plastikowych z melaniny, kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy, ich zniszczenia przez pacjentów?

**Wyjaśnienia: Zgodnie z SIWZ.**

81. Prosimy o wyrażenie zgody na łączenie dostarczania posiłków tj. Obiad-Kolacja w tym samym czasie.

**Wyjaśnienia: Zamawiający nie wyraża zgody.**

82. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych – zmywalni , które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

**Wyjaśnienia: Nie zostały wydane żadne decyzje.**

83. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Wyjaśnienia: Nie.

84. Czy pomieszczenia wyznaczone do najmu są dopuszczone przez sanepid do użytku, czy Zamawiający uzyska wszystkie wymagane zgody PPIS, PPOŻ itd ?

Wyjaśnienia: Zamawiający uzyska wszystkie niezbędne dokumenty do zgodnego z prawem funkcjonowania zmywalni.

85. Prosimy o załączenie „relewy” tj. zestawienia posiłków z wszystkich oddziałów wraz z podziałem na diety z dowolnego dnia , celem opracowania ilości sprzętu potrzebnego do realizacji zamówienia.

Wyjaśnienia: Zamawiający nie wyraża zgody.

86. Czy w pomieszczeniu zmywalni będzie zainstalowana zmywarka ?

Wyjaśnienia: Tak.

87. Czy wyposażenie zmywalni leży po stronie wykonawcy/czy zamawiającego?

Wyjaśnienia: Wyposażenie zmywalni nie należy do Wykonawcy.

88. Po czyjej stronie będą koszty naprawy sprzętu zainstalowanego w zmywalni.

Wyjaśnienia: Zgodnie z SIWZ, umowa użyczenia (Załącznik nr 9 do SIWZ) reguluje zasady użytkowania sprzętu.

89. Czy wykonawca dobrze rozumie że zamawiający przygotowuje i wyposaża pomieszczenia zmywalni która użyć bez płatnie wykonawcy?

Wyjaśnienia: Tak, zgodnie z SIWZ.

90. Czy wykonawca poniesie jakiegokolwiek koszty mediów na zmywalni, DDD itd ? Jeżeli tak prosimy o podanie kosztów. Wykonawca musi znać wszystkie elementy kosztowe usługi.

Wyjaśnienia: Pomieszczenia zmywalni są Wykonawcy udostępniane bezpłatnie, natomiast wszystkie obowiązki Wykonawcy zostały wskazane w Załączniku nr 9 do SIWZ – umowa użyczenia.

91. Czy osoby wykonujące dystrybucję na oddziałach mogą wykonywać prace na zmywalni?

Wyjaśnienia: Patrz odpowiedź na pytanie 8 i 27.

92. Czy wykonawca dobrze rozumie, iż to on jest odpowiedzialny za delegowanie pracowników do wybranych oddziałów i ma możliwość aby jedna osoba ( pracownik dystrybucji ) mogła wydać posiłki w obrębie dwóch oddziałów lub w różnych budynkach ?

Wyjaśnienia: Zamawiający nie określa warunków w tym zakresie.

93. Prosimy o sprecyzowanie godzin zgłaszania korekt, tj jeśli posiłek ma być o 7.10 u zamawiającego czy to znaczy że do 5.10 będzie korekta

Wyjaśnienia: Patrz odpowiedź na pytanie 12.

94. Czy pomieszczenia użyczonej zmywalni będą posiadały niezbędne decyzje PIS na użytkowanie z uwzględnieniem drogi brudnej i czystej zgodnie z obowiązującymi przepisami

Wyjaśnienia: Tak, zgodnie z SIWZ.

95. Czy zamawiający przewiduje przesunięcie terminu oddania do użytkowania pomieszczenia zmywalni oraz szatni, pomieszczeń socjalnych dla pracowników dystrybucji, zmywalni

Wyjaśnienia: Okres przejściowy w realizacji usługi, w przypadku opóźnienia w pracach dostosowawczych w pomieszczeniach zmywalni, został określony w SIWZ.

Z poważaniem  
DYREKTOR  
Wojewódzkiego Specjalistycznego Szpitala  
im. dr Wł. Birnbańskiego w Łodzi

mgr Krzysztof Zarychta



**Wojewódzki Specjalistyczny Szpital im. dr Wł. Biegańskiego w Łodzi**  
**Wykaz do przetargu na żywienie pacjentów**

I.p.	Oddział	Liczba łóżek	Pawilon – poziom / winda
1	Oddział Dermatologii, Dermatologii Dziecięcej i Onkologicznej, Klinika, w tym:		
	Pododdział dla Dorosłych	22	T – parter
	Pododdział dla Dzieci	15	T – parter
2	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	10	G – 6 łóżek I piętro / winda F – 4 łóżka – parter
3	Oddział Rehabilitacji Kardiologicznej	20	D – parter
4	Klinika Chorób Wewnętrznych i Farmakologii Klinicznej	21	D – parter
5	Oddział Kardiologiczny, Klinika	50	B, w tym: 30 łóżek – parter 20 łóżek – I piętro / winda
6	Oddział Kardiochirurgiczny	14	B – I piętro / winda W tym 6 - parter Sala Pooperacyjna (parter)
7	Oddział Chorób Wewnętrznych	61	B – II piętro / winda
8	Oddział Obserwacyjno- Zakaźny i Chorób Wątroby	35	C – I piętro / winda
9	Oddział Chorób Zakaźnych i Przewodu Pokarmowego, Klinika	35	C – II piętro / winda
10	Oddział Chorób Zakaźnych Tropikalnych i Pasożytniczych dla Dzieci, Klinika	32	E – parter
11	Oddział Chorób Zakaźnych i Hepatologii dla Dorosłych, Klinika	28	F – 18 łóżek – parter C – 10 łóżek - parter