



# Szpital Powiatowy im. A. Wolańczyka Sp. z o. o.

ul. Hoża 11, 59-500 Złotoryja

tel.: 514 732 567

[lklimowski@szpitalzlotoryja.pl](mailto:lklimowski@szpitalzlotoryja.pl); [www.szpitalzlotoryja.pl](http://www.szpitalzlotoryja.pl)

SP/NZP/ 16 /2024

Złotoryja, dnia 1 listopada 2024 r.

## *Wszyscy uczestnicy postępowania*

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie podstawowym na: Sukcesywne świadczenie usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym im. A. Wolańczyka Sp. z o.o. wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni. Znak sprawy: 1/NZP/2024.

### **Wyjaśnienie treści SWZ:**

W związku z wpływaniem wniosków o wyjaśnienie treści SWZ od Wykonawców, Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 1 i 2 w zw. z art. 284 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.), udziela następujących wyjaśnień:

### **ZAPYTANIE NR 1:**

#### **Pyt. nr 1. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Zwracamy się z prośbą o usystematyzowanie zapisów dotyczących przedmiotu zamówienia tj. Sukcesywne świadczenie usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni- w całej dokumentacji przetargowej. Wykonawca zauważył rozbieżności, poprzez które nie jest w stanie w sposób jednoznaczny ocenić, czy świadczenie usługi będzie polegało na dzierżawie kuchni, w której będzie przygotowywał posiłki (na co wskazuje przedmiot zamówienia) czy na cateringu z kuchni Wykonawcy ( na co wskazuje kryterium oceny ofert, formularz ofertowy oraz niespójne zapisy w OPZ).

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że świadczenie usługi będzie polegało m. in. na dzierżawie kuchni od Zamawiającego w której Wykonawca będzie przygotowywał posiłki. Jednocześnie Zamawiający informuje, że z uwagi na wystąpienie w SWZ, Formularzu ofertowym – załącznik nr 1 do SWZ, Opisie Przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ i we wzorze umowy – załącznik nr 8 do SWZ oczywistej omyłki będącej następstwem niezamierzonej niedokładności w zakresie o którym mowa powyżej, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2024 r., poz. 1320 t.j.) zmienia treść SWZ, Formularz ofertowego – załącznik nr 1 do SWZ, Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ i wzoru umowy – załącznik nr 8 do SWZ oraz informuje, że uaktualnione dokumenty zawierające powyższą zmianę, które stanowią załączniki do przedmiotowych wyjaśnień otrzymują nazwę:

- 1) 1NZP2024 SWZ — ZMIANA 2,
- 2) 1NZP2024 Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ — ZMIANA 2 ,
- 3) 1NZP2024 Opis Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 1 A do SWZ — ZMIANA 2,
- 4) 1NZP2024 UMOWA - załącznik nr 8 do SWZ — ZMIANA 2,

i są wiążące przy składaniu ofert.

#### **Pyt. nr 2. Dotyczy SWZ.**

Zwracamy uwagę, iż niezasadne jest wymaganie w warunkach udziału w postępowaniu środka transportu. Taki warunek nie jest adekwatny do przedmiotu zamówienia, który dotyczy dzierżawy kuchni w Szpitalu, a nie dowozu posiłków z kuchni Wykonawcy. Wnosimy o zniesienie powyższego warunku udziału w postępowaniu.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na powyższe pod warunkiem spełnienia pozostałych zapisów SWZ oraz informuje, że z uwagi na wystąpienie w SWZ, Formularzu ofertowym – załącznik nr 1 do SWZ, Opisie Przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ i we wzorze umowy – załącznik nr 8 do SWZ oczywistej omyłki będącej następstwem niezamierzonej niedokładności w zakresie o którym mowa powyżej, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2024 r., poz. 1320 t.j.) zmienia treść SWZ, Formularza ofertowego – załącznik nr 1 do SWZ, Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ wzoru umowy – załącznik nr 8 do SWZ oraz informuje, że uaktualnione dokumenty zawierające powyższą zmianę, które stanowią załączniki do przedmiotowych wyjaśnień otrzymują nazwę:

- 1) 1NZP2024 SWZ — ZMIANA 2,
- 2) 1NZP2024 Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ — ZMIANA 2,
- 3) 1NZP2024 Opis Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 1 A do SWZ — ZMIANA 2,
- 4) 1NZP2024 UMOWA - załącznik nr 8 do SWZ — ZMIANA 2,

i są wiążące przy składaniu ofert.

#### Pyt. nr 3. Dotyczy SWZ.

Prosimy o usunięcie z kryterium oceny ofert Oferowanego terminu dostawy, ponieważ nie dotyczy od przedmiotu zamówienia.. Proponujemy zastąpienie powyższego kryterium na kryterium związane z np. doświadczeniem dietetyka nadzorującego żywienie pacjentów. Osoba z co najmniej 5 letnim doświadczeniem na stanowisku dietetyka w jednostkach służby zdrowia, z wykształceniem wyższym na kierunku dietetyka- 40 pkt.,

Osoba z doświadczeniem powyżej 3 do 5 lat – 20 pkt,

Osoba z doświadczeniem 3 lat i mniej – 0 pkt

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Jednocześnie Zamawiający informuje, że z uwagi na wystąpienie w Ogłoszeniu o zamówieniu, SWZ i Formularzu ofertowym- załącznik nr 1 do SWZ oczywistej omyłki będącej następstwem niezamierzonej niedokładności w zakresie kryteriów oceny ofert, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2024 r., poz. 1320 t.j.) zmienia treść Ogłoszenia o zamówieniu, SWZ i Formularz ofertowego – załącznik nr 1 do SWZ oraz informuje, że uaktualnione dokumenty zawierające zmianę w zakresie kryteriów oceny ofert, które stanowią załączniki do przedmiotowych wyjaśnień otrzymują nazwę:

- 1) 1NZP2024 Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia 2 – opublikowane,
- 2) 1NZP2024 SWZ — ZMIANA 2,
- 3) 1NZP2024 Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ — ZMIANA 2,

i są wiążące przy składaniu ofert.

#### Pyt. nr 4. Dotyczy SWZ.

Jednocześnie zwracamy uwagę na konieczność poprawy formularza ofertowego i usunięcie miejsca na wpisanie lokalizacji kuchni Wykonawcy, ponieważ usługa ma być realizowana w kuchni dzierżawionej od Zamawiającego.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 1 - Pyt. nr 3.

### ZAPYTANIE NR 2:

#### Pyt. nr 1. Dotyczy SWZ.

W pytaniu wysłanym w dniu dzisiejszym wkraść się błąd dot. doświadczenia proponowanego dietetyka (dotyczy wysokości doświadczenia dietetyka z najwyższą punktacją - POWYŻEJ 5 lat). Przesyłam prawidłowe pytanie do postępowania i proszę o jego zmianę. Prosimy o usunięcie z kryterium oceny ofert Oferowanego terminu dostawy, ponieważ nie dotyczy od przedmiotu zamówienia.. Proponujemy zastąpienie powyższego kryterium na kryterium związane z np. doświadczeniem dietetyka nadzorującego żywienie pacjentów

Osoba z powyżej 5 letnim doświadczeniem na stanowisku dietetyka w jednostkach służby zdrowia, z wykształceniem wyższym na kierunku dietetyka- 40 pkt.,

Osoba z doświadczeniem powyżej 3 do 5 lat – 20 pkt,

Osoba z doświadczeniem 3 lat i mniej – 0 pkt

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Jednocześnie Jednocześnie Zamawiający informuje, że z uwagi na wystąpienie w Ogłoszeniu o zamówieniu, SWZ i Formularzu ofertowym- załącznik nr 1 do SWZ oczywistej omyłki będącej następstwem niezamierzonej niedokładności w zakresie kryteriów oceny ofert, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2024 r., poz. 1320 t.j.) zmienia treść Ogłoszenia o zamówieniu, SWZ i Formularz ofertowego – załącznik nr 1 do SWZ oraz informuje, że uaktualnione dokumenty zawierające zmianę w zakresie kryteriów oceny ofert, które stanowią załączniki do przedmiotowych wyjaśnień otrzymują nazwę:

- 1) 1NZP2024 Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia 2 – opublikowane,

- 2) 1NZP2024 SWZ — ZMIANA 2,
- 3) 1NZP2024 Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ — ZMIANA 2,

i są wiążące przy składaniu ofert.

### **ZAPYTANIE NR 3:**

**Pyt. nr 1. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o udostępnienie aktualnego jadłospisu.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje udostępnienia aktualnego jadłospisu, który stanowi załącznik nr 1 do przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że od 01 grudnia 2023 r. wszystkie jadłospisy dostępne są na stronie Zamawiającego w związku z udziałem w programie pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu”.

**Pyt. nr 2. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

W SWZ, Dział III. Opis przedmiotu zamówienia pkt.9, ppkt.1) „Wykonawca będzie stosował dla wszystkich diet i bezwzględnie do wszystkich posiłków masło świeże extra (82-83% tłuszczu)” – Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”. W związku z powyższym Wykonawca wnosi o dopuszczenia planowania margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych.

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza stosowanie jeśli margaryna miękka będzie cechowała się odpowiednio dobrym składem, bez żadnych dodatków olejów utwardzonych.

**Pyt. nr 3. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

W SWZ, Dział III. Opis przedmiotu zamówienia pkt.23. Obiady. Pkt 10) „codziennie porcja surówki oraz jarzyny gotowanej po 100g każda „ – Wykonawca dobrze rozumie, że w dietach w porze obiadu należy planować po dwa dodatki warzywne, łącznie 200g/ posiłek?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że w dietach powinny znajdować się dwa dodatki warzywne (200g) do obiadu. Wymaga tego program „Dobry Posiłek”.

**Pyt. nr 4. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

W załączniku nr 1A do SWZ, Rozdział IV, pkt. 1, k) „ryba powinna pojawić się w jadłospisie co najmniej 2x w tygodniu uwzględniając różno gatunkowość ryb morskich, wyklucza się stosowania ryb panga i tilapia” – Wykonawca prosi o potwierdzenie, że ryba winna pojawiać się 1x w tygodniu jako część dania obiadowego, a 1 x tygodniu jako dodatek w porze śniadania i/lub kolacji (np. jako pasta rybna, czy np. ryba w jarzynach).

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że ryba winna pojawiać się 1x w tygodniu jako część dania obiadowego, a 1 x tygodniu jako dodatek w porze śniadania i/lub kolacji (np. jako pasta rybna, czy np. ryba w jarzynach).

**Pyt. nr 5. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

W załączniku nr 1A do SWZ, Rozdział IV, 2. Posiłek śniadaniowy: składa się z zupy mlecznej – Czy zamiennie z zupą mleczną można stosować jogurt naturalny, kefir lub maślankę w opakowaniach jednostkowych?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że każdy posiłek śniadaniowy ma zawierać zupę mleczną. Nie dopuszcza się zamiennika w żadnej innej formie. W II śniadaniu lub na podwieczorek może pojawiać się kefir, jogurt czy maślanka.

**Pyt. nr 6. Dotyczy wzoru umowy.**

Zamawiający w umowie dopuszcza waloryzację materiałową zgodnie z art. 439 pzp – jednak w par 10 pkt. 3. 3) dopuszcza waloryzację po upływie 12 m-cy, natomiast w par 10 pkt. 9 dopuszcza waloryzację po upływie 6 m-cy. Zwracamy się z prośbą o uszczegółowienie zapisów i zgodnie z ustawą określenie zapisu mówiącym o dopuszczeniu waloryzacji po upływie 6 m-cy.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę i dokonuje modyfikacji treści wzoru umowy w § 10 ust. 3, pkt 3) który otrzymuje brzmienie: „Strony dopuszczają możliwość zmiany cen w przypadku: zmian wskaźnika GUS, nie wcześniej niż przed upływem 6 miesięcy od daty obowiązywania umowy, nie częściej jednak niż 1 raz na półrocze, w przypadku gdy wskaźnik ten ulegnie zmianie o minimum 5%, po zaakceptowaniu proponowanej zmiany umowy w aneksie sporządzonym przez Wykonawcę. Cena może ulec zmianie maksymalnie do wysokości zmienionego wskaźnika.”.

W związku z powyższym, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2023 r., poz. 1605 t.j. ze zm.) zmienia treść wzoru umowy – załącznik nr 8 do SWZ oraz informuje, że uaktualniony dokument zawierający powyższą zmianę, który stanowi załącznik do przedmiotowych wyjaśnień otrzymuje nazwę „1NZP2024 UMOWA - załącznik nr 8 do SWZ — ZMIANA 2” i jest wiążący przy składaniu ofert.

#### **ZAPYTANIE NR 4:**

**Pyt. nr 1. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na ich użytkowanie?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że część pomieszczeń wymaga odświeżenia, wymiany powłok malarskich, uzupełnienia ubytków w posadzkach.

**Pyt. nr 2. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że część pomieszczeń wymaga odświeżenia, wymiany powłok malarskich, uzupełnienia ubytków w posadzkach.

**Pyt. nr 3. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy w kuchni jest drożna kanalizacja i sprawna wentylacja?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że w kuchni jest drożna kanalizacja i sprawna wentylacja.

**Pyt. nr 4. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o opublikowanie listy sprzętu, który znajduje się w pomieszczeniach przeznaczonych do dzierżawy, wraz z informacją o jego stanie technicznym oraz dacie produkcji.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że publikował listę sprzętu w ogłoszonym postępowaniu. Stan techniczny jest dobry. Zamawiający nie ma wiedzy na temat daty produkcji sprzętu.

**Pyt. nr 5. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o opublikowanie listy sprzętu, który wg. Zamawiającego jest niezbędny do prawidłowego świadczenia usługi, a jego zakup spoczywa po stronie potencjalnego Wykonawcy.

**Odpowiedź:** Wykonawca zobowiązany jest ustalić samodzielnie jaki jest niezbędny sprzęt, który zagwarantuje prawidłowe wykonanie usługi zgodnie z OPZ Zamawiającego.

**Pyt. nr 6. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Zamawiający w trakcie trwania umowy przewiduje prowadzenie remontów, które mogą skutkować czasowym ograniczeniem liczby żywionych?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie planuje czasowego ograniczania liczby żywionych.

**Pyt. nr 7. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o informację czy w budynkach znajdują się sprawne windy, którymi będą transportowane posiłki na poszczególne kondygnacje?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że w budynku znajdują się sprawne windy, którymi będą transportowane posiłki na poszczególne kondygnacje.

**Pyt. nr 8. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o wskazanie planowanej daty rozpoczęcia usługi.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że planowana data rozpoczęcia usługi to grudzień 2024 r.

**Pyt. nr 9. Dotyczy obecnie obowiązującej umowy.**

Prosimy o informację do kiedy obowiązuje bieżąca umowa.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że bieżąca umowa obowiązuje do 30 listopada 2024 r.

**Pyt. nr 10. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o opublikowanie obecnie obowiązującego dekadowego jadłospisu.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje udostępnienia aktualnego jadłospisu, który stanowi załącznik nr 1 do przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ, który jest przygotowywany w układzie tygodniowym. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że od 1 grudnia 2023 roku wszystkie jadłospisy dostępne są na stronie szpitala, w związku z udziałem w programie pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu”. Ponadto Zamawiający informuje, że

udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 3 - Pyt. nr 1.

**Pyt. nr 11. Dotyczy obecnie obowiązującej umowy.**

Czy obecny wykonawca został obciążony przez Zamawiającego karami umownymi? Jeśli tak, prosimy o wskazanie wartości kar netto.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że obecny wykonawca nie został obciążony karami umownymi przez Zamawiającego.

**Pyt. nr 12. Dotyczy SWZ.**

Zwracamy się z prośbą o informację czy Zamawiający zalega z płatnościami w stosunku do obecnego Wykonawcy?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że nie zalega z płatnościami w stosunku do obecnego wykonawcy.

**Pyt. nr 13. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o podanie wartości osobodnia przed wejściem w życie programu „Dobry Posiłek” i wartość osobodnia w trakcie realizacji programu.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wartość osobodnia dla diety „Dobrego posiłku” wynosi obecnie: 27,78 zł. netto + 8% VAT = 30,00 zł. brutto, dla diety wyłączonej z programu pilotażowego dotyczy Oddziału Opiekuńczo Leczniczego wynosi obecnie: 17,94 zł. netto + 8% VAT = 19,38 zł. brutto.

**Pyt. nr 14. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o podanie wartości netto faktur za gaz z ostatnich 3 miesięcy.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że nie ma wiedzy na temat wysokości faktur za gaz, ponieważ umowa na dostawę gazu zawarta jest bezpośrednio z obecnym Wykonawcą (tzw. Grupa Zakupwa).

**Pyt. nr 15. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie usług dla innych podmiotów zewnętrznych (catering) przy zachowaniu priorytetowych standardów świadczenia usługi u Zamawiającego.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na powyższe, przy zachowaniu priorytetowych standardów świadczenia usługi u Zamawiającego oraz pod warunkiem spełnienia pozostałych zapisów SWZ.

**Pyt. nr 16. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta jest po stronie Wykonawcy?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta jest po stronie Wykonawcy.

**Pyt. nr 17. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Ile wózków bemaowych lub kelnerskich jest niezbędnych do świadczenia usługi żywienia pacjentów? Czy można w ramach dystrybucji jednym wózkiem połączyć kilka oddziałów?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wymaganych jest od 4 do 5 szt. wózków bemaowych do wydawania posiłków. Jednym wózkiem można dostarczać posiłki na piętra IV I V.

**Pyt. nr 18. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o doprecyzowanie jakie pojemniki miał na myśli Zamawiający w rozdziale IV, pkt. 11 Opisu Przedmiotu Zamówienia (załącznik nr 1A do SWZ), które mają zapewnić właściwą temperaturę do 2 godzin? Ile takich pojemników powinien skalkulować Wykonawca?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że pojemniki termoizolacyjne ze stali nierdzewnej będą najlepszym wyborem. Ilość pojemników musi być dostosowana do ilości wydawanych posiłków, którą należy oszacować na podstawie danych dostępnych w OPZ. Najlepiej, aby do każdego posiłku przy wydawaniu był inny zestaw. (Np. 4-5 pojemników na wózek bemaowy). Termosy na ciepłe napoje (po 2 na każdy wózek bemaowy).

**Pyt. nr 19. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Po czyjej stronie jest zbieranie brudnych naczyń po konsumpcji posiłków?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że zbieranie brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych należy do obowiązku Wykonawcy.

**Pyt. nr 20. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o udostępnienie ostatniego protokołu kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej z kuchni będącej przedmiotem dzierżawy.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje udostępnienia ostatniego protokołu kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej z kuchni będącej przedmiotem dzierżawy, który stanowi załącznik nr 2 do przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ.

**Pyt. nr 21. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o zweryfikowanie przewidywanej ilości posiłków na 12 miesięcy w formularzu ofertowym. Zwracamy uwagę, że program pilotażowy w zakresie edukacji żywieniowej w szpitalach jest przewidziany do końca grudnia. Zamawiający zaś uwzględnił ilość posiłków na 12 miesięcy. Jednocześnie Zamawiający nie uwzględnił w formularzu ceny posiłków, nie zawierającej dodatkowych przywilejów wynikających z „Dobrego Posiłku”. Może to spowodować wzrost ceny ostatecznej oferty oraz problem z rozliczaniem zobowiązań po zakończonym programie.

**Odpowiedź:** Zamawiający liczy na kontynuację programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”. Biorąc pod uwagę aktualną legislację w w/n zakresie oraz historyczne zmiany przepisów jest to wysoce prawdopodobne. W takim przypadku nie uwzględnienie kontynuacji programu na okres 12 miesięcy skutkowałoby wystąpieniem ryzyka niedoszacowania wartości zamówienia co byłoby rażącym naruszeniem art. 29 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 t.j.).

**Pyt. nr 22. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Proszę o wskazanie minimalnej ceny netto za 1m2 powierzchni dzierżawy.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje minimalna ceny netto za 1m2 powierzchni dzierżawy to 15 zł.

**Pyt. nr 23. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o podanie miesięcznej kwoty netto za czynsz w dzierżawionej kuchni.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że miesięczna kwota netto czynszu za dzierżawę kuchni wynosi 100 zł. (słownie : sto złotych).

**Pyt. nr 24. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy obecny Wykonawca świadczy usługę żywienia z dzierżawionej kuchni?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że obecny wykonawca świadczy usługę żywienia z dzierżawionej kuchni.

**Pyt. nr 25. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Ile osób obecnie świadczy usługę u obecnego Wykonawcy?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że na dzień sporządzenia przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ nie posiada precyzyjnych danych w w/n zakresie. Ponadto Zamawiający wyjaśnia, że zasadniczo nie zastępuje Wykonawcy w określeniu sposobu realizacji świadczenia. W związku z powyższym, Zamawiający nie powinien określać, jaka liczba osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę będzie brała udział w realizacji zamówienia.

**Pyt. nr 26. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Jaki jest obecnie obowiązujący czynsz za dzierżawę.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 23.

**Pyt. nr 27. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o podanie daty ostatnich przeglądów instalacji wodno-kanalizacyjnej, elektrycznej oraz gazowej.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że na dzień sporządzenia przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ nie posiada precyzyjnych danych w w/n zakresie.

**Pyt. nr 28. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy kuchnia posiada separator tłuszczu? Po czyjej stronie jest jego czyszczenie?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że kuchnia nie posiada separatora tłuszczu. W razie instalacji separatora tłuszczu w kuchni odpowiedzialność za jego czyszczenie będzie po stronie Wykonawcy.

**Pyt. nr 29. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy i kiedy był przeprowadzony ostatni remont dachu kuchni oraz w jakim zakresie?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że ostatnio przeprowadzony remont pokrycia dachu wykonany był w 2010 roku i obejmował: uszczelnienie pokrycia dachowego, wymiana obróbki blacharskiej, rynny i rynny spustowe.

**Pyt. nr 30. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy wykonawca dobrze rozumie, że sprzęty zakupione w celu modernizacji i doposażenia pomieszczeń kuchennych, pozostaną jego własnością po zakończeniu kontraktu?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że sprzęty zakupione przez Wykonawcę w celu modernizacji i doposażenia pomieszczeń kuchennych, pozostaną jego własnością po zakończeniu kontraktu.

**Pyt. nr 31. Dotyczy wzoru umowy.**

Zwracamy się z prośbą o dodanie zapisu umożliwiającego rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację treści wzoru umowy w powyższym zakresie.

#### **ZAPYTANIE NR 5:**

**Pyt. nr 1. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Zamawiający w Zał. Nr 1 A do SWZ- Opis przedmiotu zamówienia, w Rozdziale II, Ust. 3 zapisał: 3. Wykonawca będzie spełniał wymagania określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz.U.2023.1448) oraz Rozporządzeniem (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE L 139 z 2004r.ze zmianami) z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów Szpitala, a także będzie przestrzegał wewnętrznych przepisów Zamawiającego. Prosimy o udostępnienie dokumentacji zawierającej „wewnętrzne przepisy Zamawiającego” na które Zamawiający powołuje się w powyższym zapisie.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje udostępnienia regulaminu organizacyjnego oraz instrukcji postępowania w przypadku awarii wind, które stanowią załącznik nr 3 przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ. Ponadto Zamawiający informuje, że pod pojęciem „wewnętrznych przepisów Zamawiającego” ma na myśli także wydawane Zarządzenia Prezesa Zarządu wprowadzające m. in obowiązek zakrywania ust i nosa oraz ograniczenia odwiedzin w oddziałach szpitalnych w związku ze wzrostem zachorowań oraz inne infekcje wirusowe, wprowadzające obostrzenia epidemiologiczne itp.

**Pyt. nr 2. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Zgodnie z obowiązującą literą prawa odpady pokonsumpcyjne należą do kategorii odpadów medycznych zakaźnych do których odnosi Ustawa o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. z późniejszymi zmianami, która przewiduje szereg obostrzeń w ich wytwarzaniu, przechowywaniu i unieszkodliwianiu. Za gospodarkę odpadami medycznymi zakaźnymi, które powstają w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych odpowiada szpital jako jednostka udzielająca takich świadczeń, natomiast Wykonawca jako firma cateringowa świadcząca usługi przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala nie ma możliwości prawnych do gospodarowania medycznymi odpadami zakaźnymi. Prosimy o zmianę zapisów umowy w zakresie gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi z oddziałów zakaźnych lub pozostałymi po konsumpcji przez pacjentów objętych wzmożonym reżimem sanitarnym.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że szpital nie posiada oddziałów zakaźnych, a odpady pokonsumpcyjne t.j. pozostałości z żywienia pacjentów z innych oddziałów niż oddziały zakaźne to odpady gastronomiczne, które klasyfikuje się pod kodem 16 03 06- organiczne odpady inne niż wymienione w 16 03 05, 16 03 80. Co do zasady, odpady powinny być sklasyfikowane według źródła wytworzenia, o czym przesądza §4 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 27.09.2001r. w sprawie katalogu odpadów. Nie przewiduje ono odrębnego kodu odpadów dla pozostałości żywienia pacjentów z innych oddziałów niż zakaźne, stąd klasyfikacja ich w grupie 16 03 - partie produktów nieodpowiadające wymaganiom oraz produkty przeterminowane lub nieprzydatne do użytku jest jak najbardziej uzasadniona. Uzasadnienie:

1. Pozostałości z żywienia pacjentów klasyfikowane jako odpady komunalne – 20 01 08.

Zgodnie art. 3 ust. 1 pkt 7 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2023 r. poz. 1587 z dnia 10.08.2023 r.) - dalej u.o. odpady powstające w gospodarstwach domowych (z wyłączeniem pojazdów wycofanych z eksploatacji), a także odpady niezawierające odpadów niebezpiecznych pochodzące od innych wytwórców odpadów, które ze względu na swój charakter lub skład są podobne do odpadów powstających w gospodarstwach domowych, stanowią odpady komunalne. Pozostałości z żywienia pacjentów z oddziałów innych niż zakaźne traktuje się jak odpady komunalne, chyba że ilość tych odpadów nie da się pogodzić z definicją odpadów komunalnych. Wtedy odpady przekazywane są przedsiębiorcy odbierającemu odpady komunalne, zgodnie z harmonogramem odbioru odpadów ustalonym w regulaminie utrzymania porządku i czystości w gminach.

**Pyt. nr 3. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o wyjaśnienie jaką minimalną ilość wózków bemarowych powinien zabezpieczyć wykonawca dla poprawnej realizacji usługi dla pacjentów zamawiającego.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że wymaganych jest od 4 do 5 szt. wózków bemaowych do wydawania posiłków. Jednym wózkiem można dostarczać posiłki na piętra IV I V. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 17.

**Pyt. nr 4.**

Prosimy o wyjaśnienie jaką ilością wózków bemaowych obecny wykonawca realizuje dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że obecny wykonawca realizuje dystrybucję posiłków zgodnie z wymaganiami zamawiającego.

**Pyt. nr 5. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o wyjaśnienie czy Wykonawca będzie odpowiedzialny za odbiór brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio od łóżka pacjenta, czy też ze zbiorczego pomieszczenia dedykowanego dla tego celu na każdym oddziale.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie odpowiedzialny za odbiór brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio od łóżka pacjenta.

**Pyt. nr 6. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o podanie średniomiesięcznych ilości naczyń jednorazowych dla pacjentów objętych reżimem sanitarnym lub w przypadku szczególnych zamówień np. dla pacjentów z biegunkami zakaźnymi lub pacjentów, u których jest podejrzenie lub występuje choroba zakaźna oraz w sytuacji tworzenia oddziałów Covidowych, pacjentów izolowanych

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że średniomiesięczna ilość pacjentów izolowanych wynosi 2.

**Pyt. nr 7. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Zamawiający w dokumentacji postępowania dotyczącej pomieszczeń udostępnionych do dzierżawy zawarł następujące wymaganie: 4. Powierzchnia i wyposażenie będące przedmiotem dzierżawy są przeznaczone na zorganizowanie i prowadzenie kuchni przygotowującej posiłki w ramach żywienia zbiorowego i będą wykorzystywane do świadczenia usługi żywienia pacjentów Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o. objętej niniejszym postępowaniem.

Oraz

Dzierżawca nie będzie mógł bez pisemnej zgody Wyzierżawiającego podejmować przedmiotu dzierżawy ani oddawać go do bezpłatnego używania osobie trzeciej. Prosimy o doprecyzowanie, czy Zamawiający dopuszcza by Wykonawca realizując przedmiot zamówienia poprzez wykorzystanie pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy, przygotowywał również posiłki dla odbiorców innych niż pacjenci leczeni w Szpitalu Powiatowym w Złotorzy (posiłki komercyjne, odbiorcy zewnętrzni), jeżeli działalność taka będzie realizowana w sposób gwarantujący niezakłócone prowadzenie działalności przez Wyzierżawiającego oraz współużytkowaniu budynku, odpowiadającej właścicielom i przeznaczeniu oraz do przestrzegania norm obowiązujących w Szpitalu, przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, warunków sanitarnych oraz ochrona mienia.

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza by Wykonawca realizując przedmiot zamówienia poprzez wykorzystanie pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy, przygotowywał również posiłki dla odbiorców innych niż pacjenci leczeni w Szpitalu Powiatowym w Złotorzy (posiłki komercyjne, odbiorcy zewnętrzni), jeżeli działalność taka będzie realizowana w sposób gwarantujący niezakłócone prowadzenie działalności przez Wyzierżawiającego oraz współużytkowaniu budynku, odpowiadającej właścicielom i przeznaczeniu oraz do przestrzegania norm, zarządzeń oraz regulaminów wewnętrznych obowiązujących w Szpitalu, przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, warunków sanitarnych oraz ochrona mienia.

**Pyt. nr 8. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o informacje, czy Wykonawca będzie miał udostępnione dźwigi towarowe do dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów? Czy w związku z tym od Wykonawcy będą pobierane opłaty w związku z użytkowaniem wind i dźwigów towarowych, a jeśli tak to prosimy o podanie ich miesięcznych wysokości w okresie realizowania umowy.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie miał udostępnione dźwigi towarowe do dystrybucji posiłków na terenie szpitala i Zamawiający nie będzie naliczał i pobierał za w/w udostępnienie opłaty. W przypadkach szkód wyrządzonych przez pracowników wykonawcy polegających m. in. na uszkodzeniu wind, Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami naprawy.

**Pyt. nr 9. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał zgodnie z wymaganą umową na wywóz odpadów pokonsumpcyjnych?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w okolicy budynku kuchni znajduje się miejsce na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, jednak zabezpieczenie pojemnika należy do obowiązków wykonawcy.



**Pyt. nr 10. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o określenie stopnia zużycia sprzętu proponowanego do dzierżawienia od Zamawiającego oraz jego datę produkcji.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że stan techniczny wyposażenia jest dobry, zamawiający nie ma wiedzy na temat daty produkcji sprzętu. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 4.

**Pyt. nr 11.**

Czy Zamawiający posiada informację lub dysponuje wiedzą w zakresie planowanych zmian odnośnie funkcjonowania struktury szpitala tj. czy w trakcie trwania kontraktu Zamawiający planuje zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że szacowana ilość posiłków wyliczona została na podstawie danych historycznych (tzw. dane retrospektywne) i planowanej działalności, co oznacza, że uwzględnia wszystkie założenia.

**Pyt. nr 12.**

Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że nie posiada wiedzy w zakresie objętym pytaniem, z uwagi na to że rozliczenie z Wykonawcą obejmuje stałą stawkę za posiłek, bez rozdzielania na poszczególne koszty wchodzące w jego skład.

**Pyt. nr 13. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o informację czy w czynszu za dzierżawę pomieszczeń ujęty jest również podatek od nieruchomości, czy też Wykonawca będzie zobowiązany do jego osobnego uiszczania.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w czynszu za dzierżawę pomieszczeń ujęty jest również podatek od nieruchomości.

**Pyt. nr 14. Dotyczy wzoru umowy.**

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:** Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację treści wzoru umowy w powyższym zakresie.

**Pyt. nr 15. Dotyczy wzoru umowy.**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację treści wzoru umowy w powyższym zakresie.

**Pyt. nr 16. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które w ramach przetargu będą udostępnione w ramach umowy najmu, obecnemu wykonawcy usługi zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac- 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? Prosimy również o udostępnienie ww. aktualnych decyzji dotyczących pomieszczeń kuchni przeznaczonych do dzierżawy.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje udostępnienia aktualnych decyzji PPIS – które stanowią załącznik nr 2 do SWZ, w których określony jest zakres zaleceń i informuje, że koszt wykonania prac remontowych leży po stronie wykonawcy.

**Pyt. nr 17. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., nie uwzględniają potrzeb osób niepełnosprawnych.

**Pyt. nr 18. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy wykonawca jest zobligowany zainstalować urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń, ( gazu, energii elektrycznej, wody).

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że dostawy gazu dostarczane i realizowane są na podstawie umowy zawartej bezpośrednio z wykonawcą a dostawcą gazu, w kuchni zamontowane są podliczniki wody zimnej i energii elektrycznej.

**Pyt. nr 19. Dotyczy SWZ.**

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?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że ma wiedzy na temat dodatkowych kosztów możliwych do ponoszenia przez Wykonawcę, koszty którymi przewiduje obciążyć wykonawcę, które nie zostały zdefiniowane w SWZ i OPZ.

**Pyt. nr 20. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istnieje na terenie kuchni instalacja tłuszczowa? Czy jest sprawna? Kiedy ostatnio był opróżniany separator tłuszczu?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że istniejąca kanalizacja jest sprawna, kuchnia nie posiada separatora tłuszczu. Jeśli zostanie zamontowany jego czyszczenie będzie po stronie Wykonawcy.

**Pyt. nr 21.**

Czy obecny wykonawca usługi przed zakończeniem aktualnej umowy zostanie zobowiązany do odnowienia pomieszczeń kuchni i magazynów przed zakończeniem trwania umowy.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami umowy dzierżawy w przypadku stwierdzenia w protokole zwrotu przedmiotu dzierżawy t.j. pogorszenia stanu Kuchni będącej następstwem nieprawidłowego używania bądź uszkodzenia kuchni Wynajmującemu przysługuje prawo do naprawy kuchni na koszt i ryzyko Najemcy.

**Pyt. nr 22. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o podanie kiedy były wykonywane przeglądy techniczne oraz podanie wydatków poniesionych na przeglądy: kominiarskie, pożarowe, instalacji elektrycznych, wentylacji, instalacji gazowych oraz innych urządzeń budynku kuchni, z podziałem na rodzaj instalacji i koszt przeglądu technicznego.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wymagane przeglądy wykonywane są na bieżąco. Koszty obejmują cały kompleks szpitalny, w związku z powyższym Zamawiający nie jest w stanie określić kwot obejmujących kuchnię.

**Pyt. nr 23. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o informację, czy Zamawiający zawarł z dostawcami mediów nowe umowy na 2025 r, jeśli tak prosimy o wskazanie stawek za media na 2025 r wykorzystywane do realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że nie zawarł umowy na dostawę energii elektrycznej w w/n terminie. Pozostałe umowy mają charakter wieloletni (WPEC, RPK Złotoryja). Stawki opłat wyszczególnione są na stronach internetowych tych instytucji. Rozliczanie odbywa się w cyklu miesięcznym. Oplata za media naliczana jest na podstawie wskazań urządzeń pomiarowych (ciepło, energia elektryczna, woda zimna i ciepła) tzw. podliczników.

**Pyt. nr 24. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o udostępnienie szczegółowego wykazu wyposażenia kuchni (załącznik nr 1 do umowy dzierżawy) o którym zamawiający pisze w paragrafie 3 ust 3 ppk10 – projektu umowy (zał. Nr 8 do SWZ) – czy jest to wykaz załączony do OPZ.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wykaz wyposażenia kuchni wyszczególniony jest w OPZ - strona 19-20.

**Pyt. nr 25. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający dopuszcza by w pomieszczeniach kuchennych udostępnionych do dzierżawy Wykonawca realizował całościowo przedmiot zamówienia tj. usługę przygotowania posiłków dla pacjentów Zamawiającego, czy też Zamawiający wymaga by część czynności przygotowywania posiłków była realizowana poza pomieszczeniami udostępnionymi przez Zamawiającego (np. obróbka surowców, gotowanie, pakowanie).

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza by w pomieszczeniach kuchennych udostępnionych do dzierżawy Wykonawca realizował całościowo przedmiot zamówienia. Ponadto Zamawiający nie wymaga by część czynności przygotowywania posiłków była realizowana poza pomieszczeniami udostępnionymi przez Zamawiającego.

**Pyt. nr 26. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o udostępnienie aktualnego jadłospisu z usługi realizowanej przez obecnego wykonawcę usługi.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje udostępnienia obowiązującego jadłospisu, który stanowi załącznik nr 1 do przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ, który jest przygotowywany w układzie tygodniowym. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że od 01 grudnia 2023 roku wszystkie jadłospisy dostępne są na stronie szpitala, w

związku z udziałem w programie pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu”. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 3 - Pyt. nr 1 i ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 10.

**Pyt. nr 27. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o wyjaśnienie czy Wykonawca na czas realizacji przedmiotu zamówienia musi dysponować kuchnią zastępczą, poza pomieszczeniami wydierżawionymi od Zamawiającego.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że usługa musi być realizowana zgodnie z zapisami OPZ.

**Pyt. nr 28. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o udostępnienie planu pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że na dzień sporządzenia przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ nie dysponuje planami pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy

**Pyt. nr 29. Dotyczy SWZ.**

W związku z planowaną wizją wnosimy o przedłużenie terminu wniosków o wyjaśnienie treści SWZ do 24.10.2024.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Ponadto Zamawiający wyjaśnia, że zgodnie z art. 284 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.) Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań, a w myśl art. 286 ust. 2 w/n ustawy Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert albo ofert podlegających negocjacom, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści odpowiednio SWZ albo opisu potrzeb i wymagań wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert albo ofert podlegających negocjacom. Ponadto, zgodnie z art. 286 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.) w przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 2, zamawiający nie ma obowiązku udzielania odpowiednio wyjaśnień SWZ albo opisu potrzeb i wymagań oraz obowiązku przedłużenia terminu składania odpowiednio ofert albo ofert podlegających negocjacom, a w myśl art. 286 ust. 5 w/n ustawy przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w ust. 4, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści odpowiednio SWZ albo opisu potrzeb i wymagań. Mając powyższe na uwadze należy stwierdzić, że ustawodawca nie wprowadził w treści w/n ustawy przepisów „in rem” modyfikacji terminów o których mowa powyżej, a terminy przywołane przez Zamawiającego są „iura cogentia” i brak jest podstaw prawnych do ich modyfikacji.

#### **ZAPYTANIE NR 6:**

**Pyt. nr 1. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek bez programu Dobry Posiłek oraz cenę z programem Dobry Posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że wartość osobodnia dla diety „Dobrego posiłku” wynosi obecnie: 27,78 zł. netto + 8% VAT = 30,00 zł. brutto, dla diety wyłączonej z programu pilotażowego dotyczy Oddziału Opiekuńczo Leczniczego wynosi obecnie: 17,94 zł. netto + 8% VAT = 19,38 zł. brutto. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 13.

**Pyt. nr 2. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Po czyjej stronie jest dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta jest po stronie Wykonawcy. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 16.

**Pyt. nr 3. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Poprosimy o roczne zużycie mediów (kwoty) z rozbiorem na miesiące tj. c.o., woda, ścieki, dźwigi, energia elektryczna, gaz, wywóz nieczystości stałych, wentylacja mechaniczna, para technologiczna(podać jeżeli występują)

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że miesięczne koszty zużycia mediów wskazane zostały w OPZ w zakresie niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia.

**Pyt. nr 4. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Zamawiający pozwoli na żywienie innych podmiotów zewnętrznych z kuchni objętej dzierżawą na określonych warunkach?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wyraża zgodę na powyższe, przy zachowaniu priorytetowych standardów świadczenia usługi u Zamawiającego.

**Pyt. nr 5. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy na terenie szpitala jest separator tłuszczu, jeżeli tak to po czyjej stronie jest jego czyszczenie?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że kuchnia nie posiada separatora tłuszczu. W razie instalacji separatora tłuszczu w kuchni odpowiedzialność za jego czyszczenie będzie po stronie Wykonawcy. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 28.

**Pyt. nr 6. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Jaką ilość pracowników zatrudnia obecny wykonawca do zrealizowania usługi?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że na dzień sporządzenia przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ nie posiada precyzyjnych danych w w/n zakresie. Ponadto Zamawiający wyjaśnia, że zasadniczo nie zastępuje Wykonawcy w określeniu sposobu realizacji świadczenia. W związku z powyższym, Zamawiający nie powinien określać, jaka liczba osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę będzie brała udział w realizacji zamówienia. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 25.

**Pyt. nr 7. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy pracownicy obecnego wykonawcy zostaną przekazani celem zapewnienia ciągłości usługi ?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że na dzień sporządzenia przedmiotowych wyjaśnień treści SWZ nie ma wiedzy, czy obecny wykonawca wyrazi zgodę na przekazanie pracowników w celu zapewnienia ciągłości usługi.

**Pyt. nr 8. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji poniżej 221 000 euro, co stanowi równowartość poniżej 1 024 799 PLN zgodnie z art. 275 pkt. 1) w zw. z art. 359 pkt. 2) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.).

**Pyt. nr 9. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

W jakim stanie technicznym są pomieszczenia będące przedmiotem dzierżawy?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że część pomieszczeń wymaga drobnych prac remontowych tj. odświeżenia, wymiany powłok malarskich, uzupełnienia ubytków w posadzkach i schodach.

**Pyt. nr 10. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że odbiór, składowanie i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy.

**Pyt. nr 11. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

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.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że szacowana ilość posiłków wyliczona została na podstawie danych historycznych (tzw. dane retrospektywne) i planowanej działalności, co oznacza, że uwzględni wszystkie założenia. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 5 - Pyt. nr 11.

**Pyt. nr 12. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy pomieszczenia będące przedmiotem dzierżawy wymagają inwestycji remontu? Jeżeli tak prosimy o zakres tych prac.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że część pomieszczeń wymaga drobnych prac remontowych tj. odświeżenia, wymiany powłok malarskich, uzupełnienia ubytków w posadzkach i schodach.

**Pyt. nr 13. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy na obecnego Wykonawcę zostały nałożone kary umowne za złe wykonanie usługi?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że na obecnego wykonawcę nie zostały nałożone kary umowne. Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 4 - Pyt. nr 11.

**Pyt. nr 14. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Jakie diety wchodzi w skład programu „Dobry Posiłek”?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że diety wchodzące w skład programu „Dobry Posiłek” to: Dieta podstawowa, Dieta lekkostrawna, Dieta z ograniczeniem węglowodanów przyswajalnych (cukrzycowa), Dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych (wątrobowa, refluksowa, nerkowa). Mogą to być także inne szczególne diety zalecone przez lekarza dla konkretnego pacjenta wynikające z jego stanu zdrowia i dostosowane do jego potrzeb.

**Pyt. nr 15. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy przedmiot dzierżawy ma wszystkie stosowne przeglądy, pozwolenia ?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że przeglądy wykonywane są na bieżąco.

**Pyt. nr 16. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Średnia ilość posiłków - w ilości posiłków są zawarte kleiki czy trzeba je dodać ?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w OPZ średnia ilość posiłków i średnia ilość kleików podana została osobno. Kleiki wykazane są jako typ 2 diety.

**Pyt. nr 17. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Godzina podania zapotrzebowania kolacji taka sama jak godzina korekty ?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że zapotrzebowanie żywnościowe do kolacji oraz śniadania dnia następnego będzie dostarczona do godziny – 14:00. Korekta do kolacji zgłoszona przez Oddziały będzie telefonicznie do godz. -14:00 dotyczące danego dnia.

**Pyt. nr 18. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Rozdział III pkt 6 - czy to są dodatkowe porcje ponadto to będzie wykazane w zapotrzebowaniu na posiłki ?

**Odpowiedź:** Zamawiający opisał w Rozdziale III pkt 6 jakie stawia wymagania względem przygotowywania posiłków, ich ilości względem określonych diet.

**Pyt. nr 19. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Rozdział VI pkt 6 - do dystrybucji do pacjenta pracownik z wykształceniem z zakresu żywienia ?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że jeżeli jest taka możliwość to byłoby to wskazane. Jeśli nie to podczas wydawania posiłków wykonawca ma obowiązek mieć przy sobie rozpiskę jadłospisu, aby nie doszło do pomyłki podczas wydawania posiłków.

**Pyt. nr 20. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach 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 potwierdza powyższe.

**Pyt. nr 21. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Wnosimy o modyfikację wymogów względem sodu ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie  $\leq 2000$  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:** Zamawiający informuje, że dopuszczalne jest niewielkie odchylenie od normy +/- 10% wykraczające poza zapotrzebowanie.

**Pyt. nr 22. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet płynnej wzmocnionej oraz diety do żywienia przez zgłębnik. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wykonawca ma w obowiązku przygotowywać posiłki takie jak zupy mleczne/bezmleczne do sondy, zgłębnika, przetartych itp.

**Pyt. nr 23. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

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 informuje, że takie odchylenie jest dopuszczalne.

**Pyt. nr 24. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Zamawiający wymaga, by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowane osobno porcje warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wymaga dodatku warzywnego w postaci surówek z racji wymogów projektu „Dobrego Posiłku”.

**Pyt. nr 25. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

**Odpowiedź:** Diety zawarte w jadłospisach okresowych to: Dieta podstawowa, Dieta lekkostrawna, Dieta z ograniczeniem węglowodanów przyswajalnych (cukrzycowa), Dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych (wątrobowa, refluksowa), Dieta nerkowa jeżeli jest wymagana od lekarza dla pacjenta. Te 5 diet zawsze ma być przekazywane do zatwierdzenia.

**Pyt. nr 26. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis okresowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji, gdy będzie on niezgodny z SWIZ i zaleceniami IŻŻ ?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza powyższe.

**Pyt. nr 27. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

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 diety i obowiązującymi wytycznymi.

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza powyższe.

**Pyt. nr 28. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wędliny powinny posiadać 80%-95% mięsa w swoim składzie. Inne wędliny nie są dopuszczalne.

**Pyt. nr 29. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie 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 stosowanie warzyw mrożonych, pod warunkiem spełnienia pozostałych zapisów SWZ.

**Pyt. nr 30. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Wykonawca prosi o modyfikacje Załącznika nr 1A, rozdział IV, pkt. 1g oraz 9, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości błonnika w punkcie 1g, natomiast w punkcie 9 witamin i składników mineralnych. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że przez wzgląd na projekt „Dobry Posilek” wymogiem jest podawanie ilości błonnika pokarmowego w gramach w podsumowaniu jadłospisu, natomiast można zrezygnować z dokładnego raportu witamin i minerałów.

**Pyt. nr 31. Dotyczy SWZ.**

Zamawiający na kryterium oceny ofert określił:

„Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert i ich znaczeniem:

2.1. Oferowana cena brutto oferty: 60 pkt.

2.2. Oferowany termin dostawy: 40 pkt.

W zakresie tego kryterium istnieje możliwość uzyskania maksymalnie 40 punktów. W zakresie kryterium termin dostawy, Zamawiający wymaga zaoferowania terminu dostawy nie dłuższego niż 60 minut. W przypadku braku wpisanego terminu dostawy Wykonawca automatycznie będzie miał przypisane 60 minut oraz 0 punktów. Zaoferowanie terminu dostawy dłuższego niż 60 minut, spowoduje odrzucenie oferty Wykonawcy.

W zakresie terminu dostawy, każdej z ocenianych ofert zostanie przypisana następująca liczba punktów:

do 30 minut – 40 punktów,

31 do 40 minut – 20 punktów,

41 do 60 minut – 0 punktów.

Zamawiający podczas weryfikacji kryterium termin dostawy będzie kierował się lokalizacją kuchni Wykonawcy, z której dowożone będą posiłki do siedziby Zamawiającego wskazanej w Dziale IV, ust. 2 SWZ, którą należy wpisać w Formularzu ofertowym – załącznik nr 1 do SWZ (strona nr 1) w wierszu pn: „Dokładna lokalizacja kuchni Wykonawcy z której będą dowożone posiłki do siedziby Zamawiającego – UWAGA!!! kryterium punktowane zgodnie z Działem XVI pkt. 2, ppkt. 2.2. SWZ, Siedziba Wykonawcy, województwo”

W związku z faktem, iż zamawiający uzależnia świadczenie żywienia pacjentów od wydzierżawionych pomieszczeń kuchni szpitalnej, w której odbywać się będzie przygotowywanie posiłków nie powinien kierować się lokalizacją kuchni Wykonawcy, z której dowożone będą posiłki do siedziby Zamawiającego. Wnosimy o zmianę tego kryterium na następujące:

2.1. Oferowana cena brutto oferty: 60 pkt.

W zakresie tego kryterium istnieje możliwość uzyskania maksymalnie 60 punktów. Przy obliczaniu punktów, zastosowany będzie poniższy wzór:

Wartość brutto oferty o najniższej cenie

ilość pkt. za cenę oferty = ----- x 60 pkt.

wartość brutto oferty badanej

W kryterium cena oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów (zaokrąglenie zgodnie z zasadami matematyki).

2.2. Jakość usług:

1. Zamawiający przyzna:

10 pkt za zamawianie posiłków przez Zamawiającego przez zintegrowany system komputerowy

0 pkt za zamawianie posiłków przez Zamawiającego za pomocą poczty e-mail

Należy w Formularzu ofertowym napisać

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić w Formularzu ofertowym zamiast: "Dokładna lokalizacja kuchni Wykonawcy z której będą dowożone posiłki do siedziby Zamawiającego – UWAGA!!! kryterium punktowane zgodnie z Działem XVI pkt. 2, ppkt. 2.2." na

"Zmawianie posiłków przez Zamawiającego przez zintegrowany system komputerowy - TAK/NIE

Zamawianie posiłków przez Zamawiającego za pomocą poczty e-mail - TAK./NIE"

b) Certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego ISO 22000 – 10% (10 pkt)

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić w Formularzu ofertowym zamiast: "Dokładna lokalizacja kuchni Wykonawcy z której będą dowożone posiłki do siedziby Zamawiającego – UWAGA!!! kryterium punktowane zgodnie z Działem XVI pkt. 2, ppkt. 2.2." na:

Certyfikat ISO 22000 - Tak/NIE

c) Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

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

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić w Formularzu ofertowym zamiast: "Dokładna lokalizacja kuchni Wykonawcy z której będą dowożone posiłki do siedziby Zamawiającego – UWAGA!!! kryterium punktowane zgodnie z Działem XVI pkt. 2, ppkt. 2.2." na

Co najmniej 8 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 20 pkt

5-7 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 15 pkt

3-4 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 10 pkt

1-2 zaświadczenie dotyczące różnych diet -5 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Jednocześnie Zamawiający informuje, że z uwagi na wystąpienie w Ogłoszeniu o zamówieniu, SWZ i Formularzu ofertowym- załącznik nr 1 do SWZ oczywistej omyłki będącej następstwem niezamierzonej niedokładności w zakresie kryteriów oceny ofert, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2024 r., poz. 1320 t.j.) zmienia treść Ogłoszenia o zamówieniu, SWZ i Formularz ofertowego – załącznik nr 1 do SWZ oraz informuje, że uaktualnione dokumenty zawierające zmianę w zakresie kryteriów oceny ofert, które stanowią załączniki do przedmiotowych wyjaśnień otrzymują nazwę:

- 1) 1NZIP2024 Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia 2 – opublikowane,
- 2) 1NZIP2024 SWZ — ZMIANA 2,
- 3) 1NZIP2024 Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ — ZMIANA 2,

i są wiążące przy składaniu ofert.

**Pyt. nr 32. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

W związku ze zmianą kryterium oceny ofert, według wskazań w pkt. powyżej prosimy o potwierdzenie, że w przypadku gdy jest mowa w SWZ, OPZ i projektowych postanowieniach umowy o transporcie posiłków, to należy to interpretować jako transport posiłków z dzierżawionych pomieszczeń od Zamawiającego do pacjentów.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że po dokonaniu zmian w zakresie kryteriów oceny ofert w przypadku gdy jest mowa w SWZ, OPZ i projektowych postanowieniach umowy o transporcie posiłków, to należy to interpretować jako transport posiłków z dzierżawionych pomieszczeń od Zamawiającego do pacjentów.

**Pyt. nr 33. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

W projektowych postanowieniach umowy Załącznik nr 8 w §2 w ust. 2 jest następujący zapis: „2.

Wykonawca w ramach niniejszej umowy zobowiązuje się do realizacji zamówień w terminie nie dłuższym niż ..... minut licząc od dnia złożenia zamówienia.” Prosimy o wyjaśnienie tego zapisu.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że z uwagi na wystąpienie we wzorze umowy - załącznik nr 8 do SWZ oczywistej omyłki będącej następstwem niezamierzonej niedokładności w zakresie o którym mowa w pytaniu, Zamawiający dokonuje modyfikacji treści wzoru umowy w § 2 ust. 2 który otrzymuje brzmienie: „Wykonawca w ramach niniejszej umowy zobowiązuje się do realizacji zamówień w terminie wskazanym w Opisie przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.”.

W związku z powyższym, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2023 r., poz. 1605 t.j. ze zm.) zmienia treść wzoru umowy – załącznik nr 8 do SWZ oraz informuje, że uaktualniony dokument zawierający powyższą zmianę, który stanowi załącznik do przedmiotowych wyjaśnień otrzymuje nazwę „1NZIP2024 UMOWA - załącznik nr 8 do SWZ — ZMIANA 2” i jest wiążący przy składaniu ofert.



**Pyt. nr 34. Dotyczy wzoru umowy.**

W projektowych postanowieniach umowy Załącznik nr 8 w §10 ust. 3 pkt. 2) Zamawiający określa:

„2) zwiększenie o mniej niż 10% wartości szacunkowej umowy brutto, określonej w § 6 ust. 1 zgodnie z art. 455 ust. 2 ustawy PZP, w takim przypadku Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu obowiązywania umowy, poprzez jego wydłużenie na okres do 3 lat od daty zawarcia umowy, z zastrzeżeniem, że ceny jednostkowe, nie mogą się różnić od cen, określonych przez Wykonawcę w Formularzu cenowym – załącznik nr 2A do umowy,” Prosimy o wyjaśnienie czy dotyczy to wartości umowy brutto.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że w treści wzoru umowy w §10 ust. 3 pkt. 2) nie ma zapisów zawartych w pytaniu.

**Pyt. nr 35. Dotyczy SWZ.**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, że postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji poniżej 221 000 euro, co stanowi równowartość poniżej 1 024 799 PLN zgodnie z art. 275 pkt. 1) w zw. z art. 359 pkt. 2) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.). Ponadto Zamawiający informuje, że udzielił już wyczerpującej odpowiedzi w w/n zakresie. Przedmiotowa odpowiedź znajduje się w ZAPYTANIU NR 6 - Pyt. nr 8.

**Pyt. nr 36. Dotyczy wzoru umowy.**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze umowy. 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. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest 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.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację treści wzoru umowy w powyższym zakresie.

**Pyt. nr 37. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Ponadto Zamawiający wyjaśnia, że zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024r., poz. 1320 t.j.) Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi lub roboty budowlane wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465 oraz z 2024 r. poz. 878 i 1222). Mając powyższe na uwadze należy stwierdzić, że przytoczony powyżej zapis ma charakter bezwzględnie obowiązujący w zakresie niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia.

**Pyt. nr 38. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

**Pyt. nr 39. Dotyczy Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ.**

Prosimy o wykreślenie z OPZ załącznik nr 1A do SWZ Dział 1 Rozdział 1, ust. 2 Przygotowywanie posiłków będzie miało miejsce w kuchni Wykonawcy.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na powyższe pod warunkiem spełnienia pozostałych zapisów SWZ i działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2024 r., poz. 1320 t.j.) zmienia treść Opisu przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ oraz informuje, że uaktualniony dokument zawierający powyższą zmianę, która stanowi załącznik do przedmiotowych wyjaśnień otrzymuje nazwę:

1) „1NZP2024 Opis Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 1 A do SWZ — ZMIANA 2”,

i jest wiążąca przy składaniu ofert.

Zamawiający informuje, że w związku z udzielonymi odpowiedziami oraz zmianą treści SWZ, zamieszcza na dedykowanej elektronicznej Platformie Zakupowej „openNexus” [https://platformazakupowa.pl/pn/szpital\\_zlotoryja](https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_zlotoryja), zwanej dalej Platformą zakupową w zakładce do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia – <https://platformazakupowa.pl/transakcja/999907>, uaktualnione dokumenty pn.:

- 1) 1NZP2024 Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia 2 – opublikowane
- 2) 1NZP2024 SWZ — ZMIANA 2”
- 3) 1NZP2024 Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ — ZMIANA 2”
- 4) 1NZP2024 Opis Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 1 A do SWZ — ZMIANA 2”
- 5) 1NZP2024 UMOWA - załącznik nr 8 do SWZ — ZMIANA 2
- 6) 1NZP2024 Jadłospis od 30.09.2024r. do 06.10.2024r. - załącznik nr 1 do odpowiedzi
- 7) 1NZP2024 Jadłospis od 07.10.2024r. do 13.10.2024r. - załącznik nr 1 do odpowiedzi
- 8) 1NZP2024 Jadłospis od 21.10.2024r. do 27.10.2024r. - załącznik nr 1 do odpowiedzi
- 9) 1NZP2024 Decyzja PPIS 239.24 z dn. 05.09.2024r. - załącznik nr 2 do odpowiedzi
- 10) 1NZP2024 Decyzja PPIS 258. 2024 z dn. 24.09.2024r. - załącznik nr 2 do odpowiedzi
- 11) 1NZP2024 regulamin organizacyjny 01.03.2024 - załącznik nr 3 do odpowiedzi
- 12) 1NZP2024 Zarządzenie 19.2024 - instrukcja -awaria wind - załącznik nr 3 do odpowiedzi

Ponadto, Zamawiający informuje, działając na podstawie art. 284 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.), że w związku z udzieleniem odpowiedzi po upływie terminu zawartego w art. 284 ust. 2 w/n ustawy dokonuje zmiany ogłoszenia o zamówieniu oraz SWZ i dokonuje zmiany terminu składania ofert i otwarcia ofert z dnia 06.11.2024 r. na dzień 14.11.2024 r. Godziny składania i otwarcia ofert pozostają bez zmian.

Powyższe odpowiedzi oraz wynikające z nich zmiany stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców biorących udział w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wykonawcy są zobowiązani złożyć ofertę z uwzględnieniem powyższych odpowiedzi oraz wyraźnie zaznaczyć to w ofercie w tym w formularzu cenowym – załącznik nr 2 do SWZ (wskazać której odpowiedzi na zapytanie dotyczy zmiana).

Z poważaniem

Z upoważnienia

**PREZESA ZARZĄDU**

**Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o.  
w Złotoryi**

**Samodzielne Stanowisko ds. Zamówień Publicznych**

**Łukasz Klimowski**

(dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym)

Otrzymują:

1) Strona prowadzonego postępowania: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/999907>

2) a/a