

- strona prowadzonego postępowania -  
- wszyscy Wykonawcy -

### Wyjaśnienie i zmiana treści SWZ

w postępowaniu prowadzonym na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy Pzp  
pn.: „Świadczenie kompleksowej całodzienniej usługi żywienia pacjentów Samodzielnego  
Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Augustowie wraz  
z dzierżawą pomieszczeń kuchni i bufetu”

1. Na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień (Dz. U. z 2022, poz. 1710 ze zm.) – Zamawiający – Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Augustowie, ul. Szpitalna 12, 16-300 Augustów przekazuje treść zapytań dotyczących Specyfikacji Warunków Zamówienia wraz z udzielonymi odpowiedziami oraz zmienia treść SWZ:

#### **PYTANIA Z DNIA 18.08.2023 r.**

1. Wnosimy o wprowadzenie obligatoryjnego wymogu odbycia wizji lokalnej przez wszystkich wykonawców biorących udział w postępowaniu, tak aby w kolejnych etapach przyszły Wykonawca nie miał możliwość nie podpisania umowy ze względu na brak zapoznania się z przedmiotem zamówienia i realizacją. Wnosimy zatem o wprowadzenie następującego zapisu:

Zgodnie z art. 131 ust. 2 pkt 1 Pzp, Zamawiający wymaga dokonania szczegółowej wizji lokalnej siedziby Zamawiającego, będącej miejscem wykonywania usługi objętej zamówieniem, celem uzyskania wszystkich informacji koniecznych do przygotowania oferty oraz zawarcia umowy. Każdy z Wykonawców ponosi pełną odpowiedzialność za skutki braku lub mylnego rozpoznania warunków realizacji zamówienia i stanu miejsca wykonywania usługi. Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 18 ustawy Pzp, oferta złożona bez odbycia wizji lokalnej zostanie odrzucona. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o przeprowadzeniu wizji lokalnej.

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający zaleca, nie wymaga przeprowadzenia wizji lokalnej. W celu zapoznania się z przedmiotem umowy, Wykonawca może umówić na przeprowadzenie wizji lokalnej, w dni powszednie od poniedziałku do piątku, w godz. 8.00-14.00 pod nr tel. 87 644 4261.**

2. W SWZ w Rozdziale 14 ust. 2 pkt. 2 Zamawiający określił pozacenowe kryterium oceny ofert jako doświadczenie wykonawcy. Punkty za to kryterium będą przyznawane jeżeli Wykonawca należycie zrealizował lub realizuje usługi polegające na kompleksowym całodziennym żywieniu osób, o wartości minimum 300 000,00 zł.

W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie, że usługa ma polegać na kompleksowym całodziennym żywieniu osób, czyli pacjentów placówek służby zdrowia. Podkreślenia wymaga fakt, iż usługa żywienia dotyczy pacjentów szpitala i wykonawca wyłoniony w postępowaniu powinien mieć doświadczenie w tym zakresie. Zapewni to Zamawiającemu gwarancję właściwie zrealizowanej usługi.

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że przez usługę polegającą na kompleksowym całodziennym żywieniu należy rozumieć trzy odrębne umowy o wartości minimum 300 000,00 zł brutto każda?

Czy na potwierdzenie powyższego kryterium oceny ofert do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć Załącznik nr 9 wraz z dowodami należytych dowodami?

**Odpowiedź:**

**Punkty za to kryterium będą przyznawane jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie), należycie zrealizował (rozpoczął i zakończył) lub realizuje (rozpoczął i aktualnie realizuje nieprzerwanie) usługę polegającą na kompleksowym całodziennym żywieniu osób, o wartości minimum 300 000,00 zł brutto.**

**Zasady punktacji za kryterium „Doświadczenie wykonawcy” określone zostały w rozdziale 14 SWZ- punkty przyznawane są za jedną, dwie lub trzy usługi.**

**Dokumenty, które Wykonawca składa wraz ofertą wyszczególnione są w SWZ.**

3. W § 8 ust. 5 załącznika nr 2 do SWZ – Projekt umowy Zamawiający zastrzegł następujące postanowienie umowne: „Łączna wysokość kar pieniężnych nie może przekroczyć 40% wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w §2 ust. 1”.

Należy zauważyć, że naliczanie pojedynczych kar umownych, o których mowa w § 8 projektowanych postanowień umowy może prowadzić do naliczenia łącznej wysokości kar umownych w sposób rażąco wygórowany. Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje bowiem 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). Łączna wysokość kar umownych zastrzeżona przez Zamawiającego pozwoli mu nie tylko na pokrycie ewentualnej szkody, ale przede wszystkim na sfinansowanie znacznej części zamówienia przez wykonawcę, a tym samym na wzbogacenie Zamawiającego. 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). Podstawą przyjęcia w umowie określonych, co do wysokości kar umownych na wypadek nienależytego wykonania zobowiązania jest zawsze pewna kalkulacja przyszłej, hipotetycznej szkody, jaką poniesie strona w związku z nienależytym wykonaniem zobowiązania (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Łodzi z dnia 27 listopada 2014 r., I ACa 773/14).

Prosimy o zmianę 1. W § 8 ust. 5 załącznika nr 2 do SWZ – Projekt umowy przez zastąpienie wskazania „40%” na wskazanie „10%”

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie zmienia zapisów umowy.**

4. Ponadto wnosimy o zmniejszenie o 50 % wysokości kar umownych, o których mowa w §8 załącznika nr 2 do SWZ – Projekt umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecnictwie 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 zmienia zapisów umowy.**

5. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do załącznika nr 2 do SWZ – Projekt umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie do § 12 ust. 10 o następującej treści: *„Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.”* Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Zamawiający w ciągu miesiąca zdąży rozpiścić nowe postępowanie przetargowe.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

6. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, kwarantanna, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie. Zapisy umowy określają w & 2 a p.1 : Wykonawca zobowiązany jest do zagwarantowania stałej i pełnej obsady personelu ( Personel) realizującego usługę .Zmiana osób personelu stałego ( nie dotyczy liczby osób) dopuszczalna jest wyłącznie w okresie urlopu lub ewentualnego zwolnienia lekarskiego .Czy zatrudnienie czasowe innych osób ( czasowo na zastępstwo ) na Umowę Zlecenie jest przez Zamawiającego akceptowane?

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ.**

7. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy, z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek

wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający będzie żądał wykazania przez Wykonawcę, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.**

8. Prosimy Zamawiającego o informację, czy Wykonawca ma uwzględnić w cenie oferty kwotę minimalnego wynagrodzenia obowiązującego w dniu składania ofert, jeżeli tak wnosimy jednocześnie o potwierdzenie, że Zamawiający zwaloryzuje Wykonawcy wynagrodzenie w ten sposób, że podniesie Wykonawcy wynagrodzenie z tytułu różnicy kosztów zatrudnienia między stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującą w dniu składania ofert a stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującego od dnia 01.01.2024 roku.

**Odpowiedź:**

**Kalkulacja ceny oferty leży po stronie zamawiającego i powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.**

9. W Formularzu Ofertowym – Załącznik nr 1 do SWZ w sekcji E. Zobowiązanie w przypadku przyznania zamówienia w pkt. 2

**Odpowiedź:**

**Jeżeli dotyczy.**

10. Proszę o udzielenie informacji czy Wykonawca będzie ponosił koszty z tytułu eksploatacji wind/ dźwigów towarowych.

**Odpowiedź:**

**Koszy z tytułu eksploatacji wind/dźwigów ponosi Zamawiający.**

11. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający jest w trakcie przeprowadzania remontów oddziałów, czy planuje tymczasowe zamykanie, łączenie oddziałów w związku z czym ilość łóżek może zostać zmniejszona.

**Odpowiedź:**

**Obecnie Zamawiający nie przeprowadza remontów oddziałów.**

12. Wnosimy o uzupełnienie pkt 1.2. oraz 1.9., paragraf 3, Załącznik nr 2 do SWZ, i uwzględnie obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ. Zamawiający wyraźnie wskazał, że Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywienia zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.**

13. Wnosimy o wykreślenie dziennych racji pokarmowych, które od 2008 roku nie obowiązują.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wykreśla zapis.**

14. Na podstawie pkt 1.10., paragraf 3, Załącznik nr 2 do SWZ, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga aby wartość kaloryczna diet była zgodna z wymogami IŻŻ, czyli wynosiła około 2100 kcal, oraz umożliwi pokrycia zapotrzebowania na podstawowe składniki odżywcze w odpowiednich proporcjach tj. węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30%.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza.**

15. Wykonawca wnosi o wykreślenie z pkt 1.12., paragraf 3, Załącznik nr 2 do SWZ, diet z modyfikacjami konsystencji – płynna. 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:**

**Zgodnie z SWZ.**

16. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? 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”.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ.**

17. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięсны, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ.**

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

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ.**

19. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z pkt 1.16., paragraf 3, Załącznik nr 2 do SWZ:

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ.**

20. „Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmian w proponowanym jadłospisie.” Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ.**

21. W przypadku utrzymania zapisu, że Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmian w proponowanym jadłospisie świadczy to również o tym, że konsekwencje wszystkich kontroli organów zewnętrznych (GIS, PIH) w obszarze jadłospisowym ponosi Zamawiający?  
**Odpowiedź:**  
**Odpowiedzialność ponosi Wykonawca.**
22. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie warzyw mrożonych szczególnie w okresie jesienno-zimowym w ramach urozmaicenia? 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.**
23. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?  
**Odpowiedź:**  
**Zamawiający nie dopuszcza.**
24. 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 planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?  
**Odpowiedź:**  
**Zamawiający nie wymaga.**
25. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?  
**Odpowiedź:**  
**Zamawiający nie dopuszcza.**
26. Czy Zamawiający dopuszcza w przypadku obiadów jarskich w zamian za surówkę lub sałatkę uwzględnić owoce?  
**Odpowiedź:**  
**Zamawiający nie dopuszcza.**
27. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający dopuszcza planowanie wędlin o minimum 60% zawartości mięsa.  
**Odpowiedź:**  
**Zamawiający dopuszcza.**
28. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.  
**Odpowiedź:**  
**Zamawiający wyraża zgodę.**

29. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do śniadań i kolacji dodatku warzywnego lub owocowego?

**Odpowiedź:**

**Tak.**

30. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dżemów w opakowaniach zbiorczych, które służą ochronie środowiska poprzez mniejszą produkcję odpadów?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza.**

31. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie do śniadania zup mlecznych?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wymaga w określonych dietach.**

32. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowania tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wymaga w określonych dietach.**

33. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza w określonych dietach.**

34. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza.**

35. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga aby jadłospis dekadowy zawierał dobową wartość energetyczną i odżywczą (białko, tłuszcze, węglowodany) diet?

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z SWZ.**

36. Wnosimy o uwzględnienie pkt 1.18., paragraf 3, Załącznik nr 2 do SWZ, prócz past z sera białego, ryb, mięs, drobiu, również ze strączków.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wymaga w określonych dietach.**

37. Czy Zamawiający wymaga stałej obecności dietetyka w siedzibie Zamawiającego?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wymaga.**

38. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia bezpłatnego zdalnego systemu zamawiania posiłków?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza.**

39. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia bezpłatnego zdalnego systemu zamawiania posiłków?

**Odpowiedź:**  
**Zamawiający dopuszcza.**

40. Czy Zamawiający wraz z dzierżawą pomieszczeń udostępni sprzęt? jeśli tak to jaki, w jakich ilościach. Proszę o podanie wysokości opłat.

**Odpowiedź:**  
**Wyposażenie dzierżawionych pomieszczeń leży po stronie Wykonawcy.**

41. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość produkcji posiłków dla odbiorców zewnętrznych, jeśli tak to na jakich warunkach?

**Odpowiedź:**  
**Zamawiający nie dopuszcza.**

42. Proszę o doprecyzowanie par 3 z projektu umowy pkt 1 podp 2. Wykonawca na etapie kalkulowania ceny musi wiedzieć czy posiłki będą dostarczane na oddziały w systemie bemarowym czy w opakowaniach jednostkowych jednorazowych.

**Odpowiedź:**  
**Zamawiający wymaga dostarczania posiłków w zależności od potrzeb zarówno w naczyniach jednorazowych jak i w bemaarach.**

43. Czy Zamawiający wskaże Wykonawcy miejsce do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami czy Wykonawca będzie musiał wyodrębnić je z pomieszczeń dzierżawionych od Zamawiającego?

**Odpowiedź:**  
**W dzierżawionych przez wykonawcę pomieszczeniach znajduje się wyodrębnione pomieszczenie do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych.**

44. Proszę o potwierdzenie że Wykonawca jest zobowiązany co codziennego odbioru z poszczególnych oddziałów zapotrzebowania na posiłki? Jeśli tak to w jakiej formie-papierowej czy elektronicznej?

**Odpowiedź:**  
**Tak, Zamawiający potwierdza. Obecnie w formie papierowej.**

45. Zamawiający wskazał godziny dostarczania posiłków na oddziały szpitalne i możliwość korygowania stanów pacjentów, proszę wobec tego o podanie godzin do których Zamawiający będzie robił korekty. Podanie zapisu „...z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym...”nie wskazuje Wykonawcy konkretnej godziny, a Wykonawca musi mieć czas na przygotowanie posiłków

**Odpowiedź:**  
**Modyfikacja stanów pacjentów może nastąpić maksymalnie 30 minut przed dostarczeniem posiłku na poszczególne oddziały.**

46. Wykonawca prosi o wprowadzenie zapisu, że kontrole będą odbywały się w obecności Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej.

**Odpowiedź:**  
**Zgodnie z SWZ.**

47. Czy w przypadku naprawienia stwierdzonych nieprawidłowości/braków/uchybień Zamawiający odstąpi od nałożenia kar?

**Odpowiedź:**  
**Zgodnie z SWZ.**

48. Czy Zamawiający określa godziny otwarcia bufetu czy pozostaje to w gestii Wykonawcy?

**Odpowiedź:**



**Zamawiający wymaga prowadzenia bufetu w dni powszednie co najmniej przez 6 godzin dziennie w godz. 8.00-14.00, w soboty co najmniej przez 4 godziny dziennie w godz. 8.00.12.00.**

49. Proszę o podanie przydziału mocy dostępnej w pomieszczeniach przeznaczonych do dzierżawy?

**Odpowiedź:**

**Przydział uzależniona będzie od eksploatowanych przez Wykonawcę urządzeń.**

50. Czy pomieszczenia dzierżawione są usytuowane na jednym poziomie? Jeśli nie, czy Wykonawca będzie miał do dyspozycji windę i kto będzie odpowiadał za jej serwis?

**Odpowiedź:**

**Dzierżawione pomieszczenia nie znajdują się na jednym poziomie. Wykonawca nie będzie miał do dyspozycji windy.**

51. Prosimy o doprecyzowanie systemu dostarczania posiłków na oddziały szpitalne?

**Odpowiedź:**

**Sposób i metoda dostarczania posiłków szczegółowo opisana została w projekcie umowy – Załącznik nr 2 do SWZ.**

52. czy do dzierżawionych pomieszczeń kuchni przynależny jest osadnik tłuszczowy? Jeśli tak to po czyjej stronie jest jego opróżnianie?

**Odpowiedź:**

**Dzierżawione pomieszczenia nie są wyposażone w osadnik tłuszczowy.**

53. Proszę o podanie wysokości opłat za poszczególne media z okresu ostatnich 12 miesięcy dostępne dla Wykonawcy w ramach umowy dzierżawy pomieszczeń.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z § 3 projektu umowy dzierżawy – Załącznik nr 2a do SWZ.**

54. Proszę o podanie ilości wydanych posiłków za okres ostatnich 12 miesięcy w podziale na miesiące?

**Odpowiedź:**

**Szacowaną liczbę zamawianych posiłków w okresie 12 miesięcy zawiera formularz ofertowy - Załącznik nr 1 do SWZ**

55. Proszę o udostępnienie ostatnich przeglądów technicznych dzierżawionych pomieszczeń przez Wykonawcę.

**Odpowiedź:**

**Dokumentacja z przeprowadzonych przeglądów technicznych dostępna jest do wglądu w siedzibie zamawiającego.**

56. Proszę o potwierdzenie ze wszystkie istniejące instalacje są sprawne

**Odpowiedź:**

**Zamawiający potwierdza.**

## **2. Zamawiający zmienia treść SWZ:**

**w Rozdziale 10 w pkt 1 i pkt 2 SWZ przed zmianą jest:**

**1. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 22.08.2023 r., do godz. 10:00., za pośrednictwem Formularza do złożenia oferty dostępnego na platformie E-Zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>**

Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Centrum pomocy”, dostępnej na stronie: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.1.pdf>.

**2. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert tj. w dniu 22.08.2023 r., o godz. 10:10.**

w Rozdziale 10 w pkt 1 i pkt 2 SWZ **po zmianie** jest:

1. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **24.08.2023 r., do godz. 10:00.**, za pośrednictwem Formularza do złożenia oferty dostępnego na platformie E-Zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>
- Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Centrum pomocy”, dostępnej na stronie: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.1.pdf>.
2. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert tj. w dniu **24.08.2023 r., o godz. 10:10.**
3. Zamawiający informuje, że pytania wraz z odpowiedziami stają się integralną częścią specyfikacji warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert.
4. Zamawiający informuje, iż pozostała treść Specyfikacji Warunków Zamówienia pozostaje bez zmian.

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego Zakładu  
Opieki Zdrowotnej w Augustowie

/-/ Danuta Zawadzka