



Opole 26.07.2023 r.

Znak sprawy :NZ.2800.33.3.2023-TP.BK

### Wyjaśnienia treści SWZ

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym– z **możliwością negocjowania treści ofert w celu ich ulepszenia**, zgodnie z art. 275 pkt. 2 w związku z art. 359 pkt.2 Ustawy PZP z dnia 11 września 2019 r., którego przedmiotem jest: „**Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów SP ZOZ Opolskie Centrum Onkologii w Opolu przez okres 16 miesięcy**”, nr postępowania: **NZ.2800.33.2023-TP**.

Działając w oparciu o art. 284 oraz art. 286 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U 2022 poz. 1710 z późn. zm.) Zamawiający udziela wyjaśnień oraz dokonuje modyfikacji w zakresie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia i jej załączników.

#### PYTANIE NR 1

Pytanie nr 1 W Paragrafie 1 ust 2 pkt d projektu umowy wpisano wymóg „jadłospisy dwutygodniowe stanowiące Załącznik do oferty Wykonawcy, wg których realizowana będzie usługa” a jednocześnie w załączniku nr 1b pkt22: „Zamawiający wymaga realizacji przedstawionych przez Wykonawcę w postępowaniu wzorcowych 14 dniowych jadłospisów, **bez jakichkolwiek zmian**, w cyklach 14 dniowych, przez cały okres realizacji zamówienia.”

1. Czy Zamawiający oczekuje, że ten sam 14 dniowy jadłospis będzie powielany cyklicznie przez cały okres trwania umowy bez jakichkolwiek zmian np. bez uwzględniania sezonowości warzyw, owoców. Jeżeli wzorcowy jadłospis będzie powtarzalny to należy wykreślić pkt 21 załącznika nr 1b. „Jadłospisy 14. dniowe mogą być dostarczone jednorazowo z tygodniowym wyprzedzeniem w wersji papierowej na oddziały oraz elektronicznie do dietetyka OCO, nie mogą być one zmieniane bez uzgodnienia z Zamawiającym.

**Odpowiedź: Zamawiający dokonuje modyfikacji Załącznika nr 1b.**

2. Jak zatem rozumieć punkt 23 załącznika nr 1 b w którym zamawiający wymaga „Jadłospisy na pozostałe diety, opracowane na podstawie wzorcowych jadłospisów, powinny być przedstawione dietetykowi OCO do akceptacji z tygodniowym wyprzedzeniem i realizowane bez zmian”

**Odpowiedź: Zgodnie ze zmodyfikowanym Załącznikiem nr 1b.**

Pytanie nr 2 Czy Zamawiający z pkt 21 załącznika nr 1b wykreśli zdanie „Jadłospisyienne, z konkretną datą, muszą być dostarczane codziennie na każdy oddział przy dostawie w formie papierowej oraz dla dietetyka drogą elektroniczną.” Jeśli Wykonawca ma obowiązek dostarczyć 14 dniowy jadłospis to informacja na temat danego dnia jest w tym jadłospisie zawarta.

**Odpowiedź: Zgodnie ze zmodyfikowanym Załącznikiem nr 1b.**

Pytanie nr 3 Paragraf 1 ust 5 projektu umowy „Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany rodzaju dostarczanych posiłków w przypadku braku akceptacji/nietolerowania przez pacjentów.” Czy to prawo zamawiający będzie realizował poprzez modyfikację o której mowa w pkt 1 załącznika 1b?

**Odpowiedź: Tak.**

Pytanie 4 Punkt 1 załącznika nr 1b „Zamawianie ilości oraz rodzajów diet posiłków będzie się odbywało przez pracowników Zamawiającego z każdego oddziału oddzielnie, wnosimy o zapis, że będą to osoby wymienione w paragrafie 2 ust 2 umowy lub prosimy o przedstawienie wykazu osób uprawnionych do zamawiania.



**Odpowiedź:** Posiłki będą zamawiane w dni robocze przez pielęgniarki oddziałowe lub osoby je zastępujące, w dni wolne od pracy przez pielęgniarki/położne dyżurne.

Pytanie 5 Punkt 1 załącznika nr 1b Wnosimy aby ilość diet i posiłków była zgłaszana z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 12:00.

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisami Załącznika nr 1 b do SWZ.

Pytanie 6 Punkt 1 załącznik nr 1b Wnosimy aby zamawianie jak i korekty odbywały się wyłącznie w formie pisemnej drogą elektroniczną ze względu na sankcje wynikające z umowy.

**Odpowiedź:** Zamawiający wymaga aby zamawianie jak i korekty odbywały się telefonicznie a następnie potwierdzone w formie pisemnej drogą elektroniczną.

Pytanie 7 Punkt 9 załącznika 1b Wnosimy o dopisanie, że modyfikacja będzie następować pisemnie zgodnie z zasadami podanymi w punkcie 1

**Odpowiedź:** Zamawiający wymaga aby zamawianie jak i dokonywana telefonicznie i potwierdzona za pomocą poczty elektronicznej korekty odbywały się telefonicznie a następnie potwierdzone w formie pisemnej drogą elektroniczną.

Pytanie 8 Wnosimy o wykreślenie z projektu umowy z paragrafu 10 ust 8, 9 i 10.

**Odpowiedź:** Brak Zgody Zgodnie z Projektem Umowy.

Pytanie 9 Wnosimy o dostosowanie zapisów projektu umowy par 3 ust 5 do zapisów załącznika nr 1b pkt 3, który wskazuje 2 lokalizacje.

**Odpowiedź:** Zapisy ust. 5 dotyczy zapisów Załącznika nr 2 Projekt umowy do zapisów załącznika nr 1b pkt 3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do dwóch lokalizacji Szpitala tj. Budynek główny –poziom nr -1 ( pomieszczenie dostaw posiłków i Klinika Onkologii poziom -1( pomieszczenie dostaw posiłków).

Pytanie 10 W pkt 3 i 28 załącznika nr 1 b wnosimy o dodanie obowiązku potwierdzania dostawy i odbioru posiłków w formie protokołu zdawczo-odbiorczego. Protokół powinien zawierać datę, godzinę, ilość posiłków, nazwę oddziału, podpis osoby dostarczającej i podpis osoby odbierającej. Wzór protokołu zdawczo odbiorczego powinien stanowić załącznik do umowy.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na przygotowanie przez Wykonawcę każdorazowo przy dostarczeniu posiłków protokołu zdawczo - odbiorczego w związku z powyższym modyfikuje Załącznik nr 1 b do SWZ i poprzez załączenie wskazanego dokumentu.

Pytanie 11 W paragrafie 3 ust 5 projektu umowy wnosimy o dodanie zapisu „ miesięczne zestawienie ilości posiłków będzie sporządzane na podstawie protokołów zdawczo odbiorczych”. Wnosimy o skreślenie zapisów mówiących o zatwierdzaniu przez Zamawiającego miesięcznych zestawień. W przypadku utrzymania tego zapisu prosimy o podanie w jakim trybie i w jakich terminach zatwierdzanie będzie się odbywać. Zgodnie z ust 6 par 3 do faktury wystarczy dołączyć zestawienie posiłków.

**Odpowiedź:** Miesięczne zestawienie wydanych posiłków z podziałem na śniadania, obiady i kolacje dostarczone na poszczególne oddziały, stanowi załącznik do faktury. Przed wystawieniem faktury musi być on potwierdzony przez poszczególne oddziały OCO. Protokoły zdawczo-odbiorcze oczywiście mogą być dla Wykonawcy podstawą wystawienia tego załącznika.

Pytanie 12 Wnosimy o wykreślenie z projektu umowy z paragrafu 4 ust. 10 i 11.

**Odpowiedź:** Brak Zgody Zgodnie z Projektem Umowy.

Pytanie 13 dot. projektu umowy Par 5 ust 4 pkt a. Wnosimy o przedłożenie wykazu osób uprawnionych do kontroli



**Odpowiedź: Zgodnie z w Projektem umowy: dietetyk oraz personel poszczególnych oddziałów pielęgniarki oddziałowe, pielęgniarki i położne dyżurne, personel odbierający posiłki.**

Pytanie nr 14 Punkt 11 załącznika nr 1b wnosimy o dodanie zapisu „Kontrola powinna następować w obecności wykonawcy w toku czynności odbiorowych” co jest zgodne z paragrafem 5 ust 7 projektu umowy

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza taką możliwość jeśli Wykonawca potwierdzi wolę obecności.  
Pkt. 11 Załącznika nr 1b dotyczy okresowych kontroli wskaźników o których mowa w ww. pkt.**

Pytanie nr 15 Wnosimy aby do wzoru protokołu niezgodności dodać datę i godzinę stwierdzonej nieprawidłowości oraz datę i podpis pracownika wykonawcy oraz godzinę usunięcia niezgodności.

**Odpowiedź: Zamawiający dokonuje modyfikacje Protokołu Niezgodności .**

Pytanie nr 16 dot. załącznika nr 1b pkt 13 Wnosimy o wykreślenie powiadamiania w formie telefonicznej.

**Odpowiedź: Zamawiający dokonuj modyfikacji Załącznika nr 1b pkt. 13.**

Pytanie nr 17 dot. załącznika nr 1b pkt 13 Wnosimy o usunięcie zapisu „Trzy wystawione Protokoły Niezgodności są podstawą wypowiedzenia umowy/ odstąpienia przez Zamawiającego.” gdyż jest to niezgodne z paragrafem 7 pkt d, e projektu umowy.

**Odpowiedź: Zamawiający usuwa z pkt. 13 zapis . Zgodnie z par 7 ust 1 pkt. d i e , ust 2 ,3,4.**

Pytanie nr 18 dot. załącznika 1b pkt 4 „Wykonawca ma dostarczać posiłki w formie poporcjowanej na pojedynczego pacjenta.” Czy należy rozumieć że posiłki są dostarczane w pojemnikach zbiorczych w ilości odpowiadającej liczbie porcji w poszczególnych dietach np. kostka masła podzielona na pojedyncze porcje?

**Odpowiedź: Tak.**

Pytanie nr 19 dot. załącznik nr 1b pkt 8 Prosimy o doprecyzowanie zapisu „posiłki tradycyjne” z zachowaniem zasad opisanych w załączniku nr 1

**Odpowiedź: Zgodnie z Załącznikiem nr 1B pkt.8. Tradycyjne posiłki to posiłki podawane w czasie świąt typu: barszcz z uszkami, żurek z białą kiełbasą, ryba itp.)**

Pytanie nr 20 dot. załącznik nr 1b pkt 15 Czy Zamawiający dopuści transport napojów w termosach/ pojemnikach wieloskładnikowych?

**Odpowiedź: Zamawiający dopuści transport kawy i herbaty i kompotów w termosach, inne napoje takie jak soki – w opakowaniach jednostkowych.**

Pytanie nr 21 Załącznik nr 1a Czy Zamawiający dopuści pieczywo - chleb razowy?

**Odpowiedź: Zamawiający dopuści pieczywo razowe zamiast pieczywa graham .**

Pytanie nr 23 Załącznik nr 1b pkt 29 Prosimy o zmianę zapisu na „prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby Wykonawcy po uprzednim pisemnym zawiadomieniu Wykonawcy”.

**Odpowiedź: Zamawiający dokonuje zmiany poprzez ,modyfikację Załącznika nr 1b pkt 29.**

Pytanie nr 24 Załącznik nr 1a wnosimy o wykreślenie zapisów dot. depozytu. Wobec możliwości korektowania, protokołu zdawczo odbiorczego, protokołu niezgodności, sankcji są zapewnione możliwości natychmiastowego przywiezienia posiłków. Wskazany przez zamawiającego opis depozytu, którego celem jest uzupełnienie przywiezionych posiłków o brakujące składniki nie będzie mógł być zrealizowany poprzez zostawienie w depozycie dżemu, sera czy klopsików w słoiku bo zapewne nie takie składniki są tymi brakującymi. Zamawiający nie określił konkretnych ilości w depozycie, nie określił kto będzie odpowiedzialny za sposób przechowywania, warunki, temperaturę, kto będzie sprawdzał termin przydatności, czy zwrot będzie następował przed utratą przydatności, jak „klopsiki w słoiku” mają się do zapewnienia wymaganego sposobu przygotowania, nie określono jak będzie rozliczany wykorzystany i niewykorzystany depozyt, nie określono kto ponosi odpowiedzialność za podanie produktu niewłaściwie przechowywanego



**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i załącznikami.**

Depozyt przechowywany jest w lodówkach oddziałowych, które spełniają wymogi temperaturowe. Daty przydatności oraz wykorzystanie depozytu nadzorują pielęgniarki oddziałowe a w dni wolne od pracy pielęgniarki dyżurne. Ilości to kilka porcji, aby w razie braku zaserwować je pacjentom.

**Zwrot niewykorzystanego depozytu do uzgodnienia z Wykonawcą.**

Pytanie nr 25 Prosimy o modyfikację formularza oferty stanowiącego załącznik nr 3 do SWZ poprzez dodanie w tabeli przeznaczonej do wyceny posiłków dodatkowych pozycji tj. uzupełnienie kolacji wraz z określeniem ilości na okres 16 miesięcy

**Odpowiedź: Zgodnie z zapisami Załącznika nr 3 do SWZ.**

Pytanie nr 26 Prosimy o określenie co zamawiający rozumie pod pojęciem „wzorcowy 14 dniowy jadłospis.” (punkt 22 załącznika nr 1b) oraz pod pojęciem „jadłospisy” (punkt 23 załącznika nr 1b).

**Odpowiedź: Zamawiający dokonuje modyfikacji Załącznika nr 1b pkt.22 i 23.**

## PYTANIE NR 2

1. Prosimy Zamawiającego o zwiększenie możliwej odległości kuchni od siedziby Zamawiającego do 110 km, pod warunkiem, że Wykonawca będzie przewoził posiłki w termosach typu „BLU BOX” lub równoważnych - do aktywnej i pasywnej izolacji cieplnej przewożonych wewnątrz pojemników GN. Za równoważny uznany zostanie termos z pokrywą i z listwa grzewczą - przystosowany do zakresu temperatur od -20 °C do +100 °C, tak jak obecnie realizowana jest usługa, co nie powoduje zmniejszenia jakości wykonywanej usługi. Równocześnie prosimy o zmianę kryterium oceny ofert na:

<b>Odległość( mierzona w km) od zakładu/kuchni do siedziby Zamawiającego</b>	- do 10 km – 30 pkt. - pow. 10 km do 30 km – 20 pkt. -pow. 30 km do 50 km – 10 pkt. - pow. 50 km do 110 km – 0 pkt.	30%
--	--	-----

Zamawiający wymaga, aby kuchnia w której przygotowywane będą posiłki dla pacjentów Zamawiającego znajdowała się w odległości **nie większej niż 110 km** (oferty zawierające większą odległość niż 110 km będą podlegały odrzuceniu) od siedziby Zamawiającego (najkrótsza trasa samochodowa wskazywana przez mapy Google).

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.**

2. 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: Brak zgody. Zgodnie z zapisami Projektu umowy. Wykonawca ocenia, które z czynności wykonywanych przez pracowników realizujących usługę wypełniają przesłankę z art. 22 KP i składa stosowne oświadczenie w tym zakresie.**

3. Zamawiający przewidział szereg możliwości wypowiedzenia umowy. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 2 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 2 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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. Ponadto Zamawiający w paragrafie 7 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.

**Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z zapisami Projektu umowy.**

4. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 35% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

**Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z zapisami Projektu umowy.**

5. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezspornie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10%, Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.



**Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z zapisami Projektu umowy.**

6. 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 nie przewiduje.**

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

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.**

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

**Odpowiedź: Kwestionowanie jakości, ilości odbywa się przy dostawie, kiedy obecny jest pracownik Wykonawcy, ale także na oddziałach, kiedy to dopiero po otwarciu produktu widać czy jest on spleśniały lub zawiera ciała obce, np.: drut.**

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

**Odpowiedź: Wykonawca ma godzinę na usunięcie nieprawidłowości bez naliczenia kary.**

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

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza temperaturę posiłków, która może być wyższa ale nie niższa od wymaganej.**

11. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.**

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

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.**

13. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §6 ust. 1 projektu 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 obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z Projektem umowy.**

14. Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej. W 2023 r. minimalne wynagrodzenie od 1 lipca ma wynosić – 3600 zł. 13 czerwca Rada Ministrów przyjęła propozycje wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę i minimalnej stawki godzinowej w 2024 roku. Według przedstawionych propozycji pensja minimalna w 2024 roku wzrośnie podwójnie. Od stycznia ma wynieść 4242 zł brutto, a od lipca 4300 zł brutto. Onacza to minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia 2024 r. na poziomie 27,70 zł, a od 1 lipca – 28,10 zł.



Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględnić w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę obowiązujące od stycznia, czyli 4242 zł brutto, a od lipca 4300 zł brutto?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2024r?

**Odpowiedź: Ofertę sporządza Wykonawca.**

15. Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ i Załącznikami.**

16. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie wartości szacunkowej zamówienia.

**Odpowiedź: Wartość szacunkowa przeznaczona na realizację przedmiotu zamówienia wynosi 1 320 000,00 zł netto.**

17. Prosimy o potwierdzenie że Wykonawca dołącza do oferty tylko podmiotowe środki dowodowe wymienione w rozdziale IX SWZ pkt 1. i 2.

**Odpowiedź: Wykonawca załącza do oferty dokumenty i oświadczenia zgodnie z zapisem rozdziału XIV pkt. 8 SWZ.**

18. Prosimy Zamawiającego o zmianę treści paragrafu 10 ust. 6 wzoru umowy z „Maksymalna wysokość zmiany wynagrodzenia objętego Umową jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zmian ww. wskaźnika wynosi do 5% wartości brutto Wynagrodzenia Wykonawcy w całym okresie jej realizacji.” na „Maksymalna wysokość zmiany wynagrodzenia objętego Umową jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zmian ww. wskaźnika wynosi do 25% wartości brutto Wynagrodzenia Wykonawcy w całym okresie jej realizacji.”. Należy zauważyć, że przyjęta przez Zamawiającego wartość waloryzacji wynosząca 5% skutkuje w praktyce brakiem możliwości waloryzowania przez Wykonawcę cen o wartość adekwatną do zmian rynkowych podczas trwania zamówienia oraz dostosowania wynagrodzenia do warunków rynkowych. Wprowadzona klauzula waloryzacyjna jest zatem niekorzystna dla obu stron i prowadzić będzie do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy i Zamawiającego, gdyż Wykonawca w cenie oferty będzie musiał z góry uwzględnić nie do końca znany poziom wzrostu cen na etapie składania ofert.

**Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z Projektem umowy.**

19. Zamawiający w §10 ust. 14 umowy ogranicza realizację zamówienia o 40%. Ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego, ponieważ Wykonawcy przy kalkulacji ceny ofertowej muszą wziąć pod uwagę możliwy spadek żywionych o aż 40%

**Odpowiedź: Brak zgody. Zgodnie z Projektem umowy.**

20. Czy Zamawiający wyrazi zgodne na wprowadzenie, po rozstrzygnięciu postępowania przetargowego drugiego jadłospisu 14-dniowego, który występował by naprzemiennie z jadłospisem wzorcowym załączonym do oferty? Jadłospis ten będzie zgodny z założeniami SIWZ oraz zostanie przedstawiony do akceptacji Zamawiającemu. Wprowadzenie takiego rozwiązania pozwoli na urozmaicenie żywienia pacjentów przebywających w placówce.

**Odpowiedź: Zgodnie ze zmodyfikowanym Załącznikiem nr 1b do SWZ.**

21. 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 nie wyraża zgody.**

22. Czy zupa mleczna do śniadania ma być planowana również dla diety cukrzycowej?

**Odpowiedź: Tak.**

23. 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, planowana była dodatkowo porcja warzyw w formie surówki lub warzyw gotowanych?

**Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.**

24. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań takich jak kopytka, kluski śląskie w postaci półproduktów mrożonych?

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

25. 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: W załączniku 1 do SWZ podane są zarówno ilości minimalne, jak i dopuszczalne odchylenia.**

26. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

27. Prosimy o doprecyzowanie w jakiej gramaturze powinna być planowana sałata do śniadania i kolacji.

**Odpowiedź: Około 50g.**

28. Wykonawca wnosi o zmianę zapisu SIWZ i możliwość planowania schabu i szynki wieprzowej w postaci gotowanej dla diety łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu. Według nowych wartości odżywczych z 2017 roku opublikowanych przez IŻŻ w Warszawie zawartość tłuszczu w schabie wynosi 4,2g/100g a w szynce wieprzowej 4,7 g/100g. Wartości te pozwalają na odpowiednie zbilansowanie diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu.

**Odpowiedź: Zamawiający określił asortyment produktów w tej diecie w Załączniku 1 do SWZ.**

29. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie wędlin z dodatkiem wieprzowiny w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu?

**Odpowiedź: Zamawiający określił asortyment produktów w tej diecie w Załączniku 1 do SWZ.**

30. Czy zamawiający dopuszcza jako dodatek warzywny do obiadu w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu: buraczki gotowane, bardzo drobno startą surówkę z selera i jabłka, które są zalecane w umiarkowanych ilościach w tej diecie?

**Odpowiedź: Zamawiający określił asortyment produktów w tej diecie w Załączniku 1 do SWZ.**

31. Czy zamawiający dopuszcza jako dodatek warzywny do śniadania i kolacji w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu sok pomidorowy jako zamiennik pomidora w całości?

**Odpowiedź: Tak.**

32. Czy zamawiający dopuszcza na śniadanie w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu podawanie kaszy jaglanej na mleku, kaszy jęczmiennej na mleku, płatków pszennych na mleku, płatków owsianych na mleku?

**Odpowiedź: Tak.**





33. Zamawiający w załączniku nr 1a pisze: „W ramach przekąski Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć codziennie wraz ze śniadaniem lub obiadem, odpowiednio do diety: sok owocowy lub warzywny, jogurt naturalny, kefir, budyń, galaretkę owocową (w opakowaniach jednostkowych), herbatniki lub owoc.” Prosimy o informację czy w ramach przekąski Wykonawca może planować również inne dodatki jak np. drożdżówka, kisiel, koktajl owocowy, biszkopty, wafle ryżowe, ciasto drożdżowe.

**Odpowiedź: Tak.**

34. Czy Zamawiający dopuszcza w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu owoce cytrusowe, brzoskwinie, morele, banany, jabłka pieczone i gotowane, które są zalecane w tej diecie?

**Odpowiedź: Zamawiający określił asortyment produktów w tej diecie w Załączniku 1 do SWZ.**

35. Zamawiający w załączniku nr 1a pisze: „W ramach przekąski Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć codziennie wraz ze śniadaniem lub obiadem, odpowiednio do diety: sok owocowy lub warzywny, jogurt naturalny, kefir, budyń, galaretkę owocową (w opakowaniach jednostkowych), herbatniki lub owoc.” W jakiej ilości mają być planowane te produkty?

**Odpowiedź: Kubek jogurtu (150-200g), butelka lub kartonik soki (150-200ml), budyń i galaretka jak salaterka (150g).**

36. Zamawiający w załączniku nr 1a pisze: „Ryby muszą pojawić się nie rzadziej niż 4 razy w 2 tygodniowym jadłospisie, w tym 2 razy jako dodatek białkowy do obiadu w piątki”. Czy zapis ten dotyczy wszystkich diet?

**Odpowiedź: Tak.**

37. Wykonawca zwraca się z prośbą o określenie ilościowe wymaganego depozytu opisanego w załączniku nr 1a.

**Odpowiedź: Depozyt ma zawierać po parę porcji szynki, masła, dżemu na każdym oddziale, aby uzupełnić możliwe braki w dostawie w czasie do 1h.**

38. Czy Wykonawca dopuszcza stosowania miękkich margaryn kubkowych celem ograniczenia podaży cholesterolu i profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

39. Wykonawca prosi o wprowadzenie w załączniku nr 1, procentowego podziału składników odżywczych w diecie. Zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga wartości podanych w gramach.**

40. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że wartości energetyczne i odżywcze diet, przedstawione w załączniku nr 1, powinny być bilansowane jako średnia wartość odżywcza z okresu 10 lub 14 dni? Zgodnie z zaleceniami IŻŻ i „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalu” pod red. Jana Dzieńszewskiego wg. których to: „Z uwagi na dość dużą zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się, że stosowane w żywieniu zbiorowym jadłospisy powinny być bilansowane nie codziennie, lecz w dłuższych przedziałach czasowych np. raz na tydzień, 10 lub 14 dni.”

**Odpowiedź: Nie, wartości te powinny dotyczyć każdego dnia.**

41. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że jadłospis wzorcowy powinien być zbilansowany pod względem wartości energetycznej i odżywczej w okresie 14 dni tzn. Zamawiający za poprawny uzna jadłospis, którego średnie wartości w przedziale 14 dni będą mieściły się w wartościach energetycznych i odżywczych diet podanych w załączniku nr 1 do SIWZ?

**Odpowiedź: Nie, wartości te powinny dotyczyć każdego dnia.**

42. Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby dla diet lekkostrawnych, które mają duże ograniczenia dietetyczne, dodatki warzywne lub owocowe mogły występować częściej niż 2-3 razy w tygodniu.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.**



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

**Odpowiedź: Doprecyzowuje to Załącznik 1a do SWZ.**

**Zamawiający modyfikuje terminy wskazane w SWZ poprzez:**

- 1) zmianę w Załączniku nr 1 b do SWZ
- 2) zmianę w Załączniku nr 2 Projekt umowy do SWZ
- 3) zmianę w SWZ

**Zamawiający modyfikuje:**

**Termin składania ofert: na 02.08.2023 r. godz. 10:00**

**Termin otwarcia ofert: na 02.08.2023 r. godz. 10:05**

**Termin związania wykonawcy ofertą upływa w dniu: 31.08.2023r.**

Opracowały:

E. Duda  
J. Gruszka  
K. Wojdyła  
B. Kopec

Zatwierdził:

Dyrektor  
SPZOZ Opolskie Centrum Onkologii w Opolu  
Marek Staszewski  
/dokument podpisany elektronicznie/