

Mrągowo, 17.01.2024r.

NZ-1/24

UCZESTNICZY POSTĘPOWANIA

## WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy zamówienia pn.: „Usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów”

W odpowiedzi na zadane przez wykonawców pytania dotyczące treści Specyfikacji Warunków Zamówienia do postępowania na „Usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów” Szpital Mrągowski im. Michała Kajki Sp. z o.o. odpowiada jak niżej:

1. W związku z postępowaniem nr: NZ-1/24 na “Usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów” zwracam się z uprzejmą prośbą o możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej naszemu przedstawicielowi [REDAKTED] w dniu 17-01-2024 r.

**Odp. Zgodnie z komunikatem publicznym z dnia 15.01.2024r. zawartym na platformie zakupowej Zamawiającego (<https://platformazakupowa.pl/transakcja/873205>) Zamawiający informuje, iż Istnieje możliwość odbycia wizji lokalnej w dniach 15.01.2024 – 18.01.2024r. w godzinach 7:30 - 15:00. Osobą wskazaną do przeprowadzenia wizji lokalnej ze strony Szpitala jest Tomasz Grzelak - tel. 695 858 999.**

2. Proszę o wyjaśnienie w SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA poz III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA p.4. Zamawiający może wydzierżawić Wykonawcy pomieszczenia w budynku głównym Szpitala o powierzchni max 103,56 m<sup>2</sup> (Rzut pomieszczeń obecnej kuchni w załączeniu) - na warunkach określonych w odrębnej umowie. Pomieszczenia te będą mogły być użytkowane jedynie w celu związanym bezpośrednio ze świadczeniem niniejszej usługi. Proszę o szczegółową informację na temat pomieszczenia wynajmującego, czy wynajmując kuchnię mogą tylko i wyłącznie świadczyć usługi dla szpitala bez usług zewnętrznych? Czy mogą gotować w tej kuchni posiłki dla osób i firm z zewnątrz, nie związanych ze szpitalem?

**Odp. Zamawiający wskazuje, że zgodnie z zapisami Działu III p. 4 „Zamawiający może wydzierżawić Wykonawcy pomieszczenia w budynku głównym Szpitala o powierzchni max 103,56 m<sup>2</sup> (Rzut pomieszczeń obecnej kuchni w załączeniu) - na warunkach określonych w odrębnej umowie (...). Biorąc pod uwagę fakt, że Zamawiający przewidział dzierżawę, a nie najem pomieszczeń, Zamawiający nie zabrania gotować w tej kuchni posiłków dla osób i firm z zewnątrz, nie związanych ze szpitalem, zgodnie bowiem z art. 693 § 1 Kodeksu cywilnego „Przez umowę dzierżawy wydzierżawiający zobowiązuje się oddać dzierżawcy rzecz do używania i pobierania pożytków przez czas oznaczony lub nieoznaczony, a dzierżawca zobowiązuje się płacić wydzierżawiającemu umówiony czynsz”.**

3. *W SWZ w Rozdziale III ust. 4 Zamawiający określił, że może wydzierżawić Wykonawcy pomieszczenia w budynku głównym Szpitala o powierzchni 103,56 m<sup>2</sup>. Prosimy o potwierdzenie czy wykonawca będzie zobligowany do wynajęcia wskazanej powierzchni.*

**Odp. Wykonawca nie będzie zobligowany do dzierżawy pomieszczeń o powierzchni 103,56m<sup>2</sup>. Wykonawca zobowiązany jest jednak świadczyć usługi (umowę) zgodnie z wymaganiami określonymi w SWZ wraz załącznikami. Możliwa jest dzierżawa mniejszej ilości pomieszczeń. Jak wskazują zapisy SWZ powierzchnia 103,56m<sup>2</sup> jest powierzchnią maksymalną przewidziana do wydzierżawienia.**

4. *Czy w przedmiocie dzierżawy możliwa jest kompletna realizacja usługi, tzn. przygotowania posiłków dla pacjentów.*

**Odp. Aktualnie w ramach wskazanych wyżej pomieszczeń realizowana jest usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów.**

5. Czy Zamawiający dopuścił by odpłatną realizację usługi dla innych podmiotów?

**Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 2.**

6. Zgodnie z §2 wzoru umowy Załącznik nr 2/1 ust. 5 pkt a) określił: „Kuchni Wykonawcy – należy przez to rozumieć pomieszczenie lub pomieszczenia znajdujące się w dyspozycji Wykonawcy wyposażone w urządzenia niezbędne do przygotowania posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. Kuchnia Wykonawcy musi posiadać stosowne zezwolenie Inspekcji Sanitarnej oraz **posiadać HACCP.**” Prosimy o potwierdzenie, że z kuchni, w której będą przygotowywane posiłki Wykonawca musi posiadać wdrożony system HACCP dla żywienia szpitalnego, potwierdzony certyfikatem, który należy dołączyć do oferty lub na wezwanie Zamawiającego.

**Odp. W § 2 wzoru Umowy (Załącznik nr 2/1) nie występuje ust. 5 pkt a). Zamawiający określił zapisami SWZ jakich dokumentów wymaga wraz z ofertą i jakie należy złożyć na wezwanie Zamawiającego.**

7. Zgodnie z art. 433 ust. 4 ustawy Pzp projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Zamawiający nie określił tej wartości, co pozwala mu na kształtowanie zakresu zamówienia w sposób dowolny, bez gwarancji udzielenia wykonawcy zamówienia w jakkolwiek określonej skali.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów społecznych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp., zaś nagłe ograniczenia wykonywania usługi powodują niekiedy konieczność zwolnień pracowników, i to w trybie ekonomicznym, za co, zgodnie z ustawą o zwolnieniach ekonomicznych, należne im są odprawy (art. 8 ustawy o szczególnych zasadach rozwiązywania z pracownikami stosunków pracy z przyczyn niedotyczących pracowników). Dzieje się tak, gdyż zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia wyłączonej części zamówienia do realizacji, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości. Wykonawca nie ma zatem możliwości dostosowywania kosztów produkcji do wielkości zamówienia w krótkim okresie, gdyż koszty stałe mogą ulec zmianie jedynie w długim okresie, w którym do zmian wielkości przedmiotu zamówienia może dochodzić nawet co miesiąc.

Wobec braku określenia precyzyjnych podstaw zmiany zakresu świadczenia wykonawcy (uzależnionych jedynie od ilości posiłków zamówionych przez zamawiającego), nieokreślenie minimalnego progu wykonania umowy (tj. wartości lub wielkości świadczeń stron przez przewidzenie możliwości ograniczenia ilości zamawianych posiłków do jakiejś wartości), stanowi nadużycie pozycji dominującej organizatora przetargu przez Zamawiającego przez skonstruowanie skrajnie niekorzystnego postanowienia umownego.

Zamawiający określił rząd wielkości przedmiotowego zamówienia w Formularzu ofertowym Załącznik nr 4, na 50 osób dziennie. Nie jest jednak to wskazanie niebudzące wątpliwości, w kontekście powyższego, zarzut ewentualny naruszenia art. 99 ust. 1 P.z.p., zgodnie z którym Przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Przy tak nieprecyzyjnych postanowieniach Umowy wykonawca nie ma bowiem możliwości racjonalnie skalkulować oferty, gdyż nie jest w stanie stwierdzić, jak dużej skali przedmiotu zamówienia może się spodziewać i jak w związku z tym dobrać parametry cenowe. Wobec powyższego prosimy o dopisanie do Wzoru umowy następującego zapisu: „Minimalna wartość zamówienia określona zostaje na poziomie 80% wartości określonej w §12”.

**Odp. Zamawiający dodaje ust. 3.1. w § 4, któremu nadaje brzmienie: „3.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamawianych ilości o 20%, a tym samym obniżenia wartości umowy wynikającego z faktycznego zapotrzebowania bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy”. Zamawiający jednocześnie wyjaśnia, że nie jest w stanie zagwarantować realizacji umowy w całości czy w określonym minimalnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że oszacował ilość zamawianych posiłków z należytą starannością w oparciu o dane z lat ubiegłych. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania Umowy w całości ze względu na to, że faktyczne zapotrzebowanie na zamawiane posiłki uzależnione będzie od czynników niezależnych od Zamawiającego, to jest od ilości pacjentów Szpitala. Z uwagi na profil działalności, którym jest świadczenie usług ochrony zdrowia i pomimo zachowania należytej staranności przy oszacowaniu zakresu zamówienia (wg bieżącego i przewidywanego zapotrzebowania), Zamawiający nie jest w stanie zapewnić większego niż wskazany w dokumentach zamówienia poziomu realizacji umowy. Zamawiający nie będzie zamawiał posiłków, jeżeli nie będzie takiej potrzeby np. z uwagi na mniejszą liczbę osób hospitalizowanych niż ta, która stanowiła podstawę oszacowania zamówienia. Zamawiający informuje jednocześnie, że w SWZ oraz załącznikach do SWZ przedstawił ilości jakie średnio dziennie zamierza zamówić, a ilości określone zostały w oparciu o rzeczywistą ilość posiłków w ostatnich 12 miesiącach.**

8. Zamawiający naruszył treść art. 436 ust. 3 Zamawiający i nie ustanowił maksymalną wysokość kar umownych. Wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”.

**Odp. Zamawiający dodaje ust. 11 w § 15, któremu nadaje brzmienie: „łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 25 % wartości umowy”.**

9. Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka utrzymania czystości/ żywienia pacjentów.

**Odp. Przedmiotem zamówienia nie jest utrzymanie czystości. Stawka dzienna żywienia pacjentów wynosi 26,86 zł brutto (osobodzień).**

10. 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.

**Odp. Zamawiający wymaga wskazania podwykonawców na etapie składania oferty.**

11. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „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 rozpisac nowe postępowanie przetargowe.

**Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.**

12. W Formularzu ofertowym Załącznik nr 4 w tabelce Oferujemy średnią cenę dziennego żywienia pacjenta w kolumnach Wartość za 36 miesięcy netto i brutto oferent ma pomnożyć ceny dziennego żywienia przez 50 (prognozowana liczba pacjentów) oraz przez 365 (liczba dni w okresie 1 roku). Wskazać należy, iż rok 2024 jest rokiem przestępnym i składa się z 366 dni. Prosimy o stosowną modyfikację.

**Odp. Zamawiający nie wyraża zgody i pozostawia zapisy bez zmian.**

13. 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 półmiesny, 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.

**Odp. Zamawiający dopuszcza planowanie 14-dniowych jadłospisów, pozostałe wymogi zgodnie z SWZ.**

14. 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 нефизjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

**Odp. Dieta podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, dziecięca, wrzodowa/wątrobowa.**

15. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SIWZ ?

**Odp. Tak.**

16. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że dodatek owoców lub warzyw powinien być zaplanowany do każdego głównego posiłku tj. śniadania, obiadu i kolacji?

**Odp. Tak, zgodnie z SWZ i załącznikami.**

17. Wykonawca wnosi o modyfikację pkt. 24.l. zgodnie z zaleceniami IŻŻ. W każdym z głównych posiłków powinny się znaleźć produkty będące źródłem pełnowartościowego białka np. mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby, suche nasiona roślin strączkowych.

**Odp. Zamawiający podtrzymuj zapisy OPZ w zakresie pkt 24 l).**

18. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie do śniadania zupy mlecznej ?

**Odp. Zgodnie z SWZ Zamawiający wymaga realizacji usługi zgodnie z zapisami SWZ z załącznikami.**

19. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

**Odp. Zamawiający nie wymaga i nie dopuszcza zup mlecznych w diecie cukrzycowej ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, bowiem przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi. Zamiast zupy mlecznej Wykonawca może planować fermentowane napoje mleczne typu: jogurty, kefiry maślanki aby zapewnić odpowiednią ilość nabiału (kategoria: mleko i jego przetwory).**

20. 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. Żywnienia 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.

**Odp. Zamawiający wyraża zgodę.**

21. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane 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.?

**Odp. Zamawiający wymaga aby diety były zbilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach: „ Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, „Dietetyka żywienia zdrowego i chorego człowieka” Helena Ciborowska, Anna Rudnicka, „Normy żywienia dla populacji Polski”.**

22. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

**Odp. Zamawiający nie dopuszcza, ale oczekuje że posiłki będą przygotowywane z produktów naturalnych, metodami tradycyjnymi.**

23. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

**Odp. Zamawiający dopuszcza ±10%.**

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

**Odp. Zamawiający pozostawia zapisy SWZ bez zmian.**

25. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej, płynnej wzmocnionej oraz do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. 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.

**Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.**

26. 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”.

**Odp. Zamawiający nie dopuszcza i nie wyraża zgody na powyższe.**

27. Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, skracającego przerwę nocną? Zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu” taki posiłek jest zalecany.

**Odp. Zamawiający nie wymaga powyższego.**

Wskazane powyżej wyjaśnienia treści Specyfikacji są wiążące i stanowią jej integralną część. Pozostałe warunki SWZ pozostają bez zmian.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 284 ust. 6 ustawy Pzp niniejsze wyjaśnienia do SWZ zamieszczone zostały na stronie postępowania, tj. <https://platformazakupowa.pl/transakcja/873205>.

Prezes Zarządu  
Brygida Schlueter-Górska

Mrągowo, 16.01.2024r.

NZ-1/24

## UCZESTNICY POSTĘPOWANIA

Dotyczy zamówienia pn.: „Usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów”

Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z 11 września 2019r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 1605), dokonuje zmiany SWZ w następujący sposób:

### I. SWZ Dział VI. ZAMÓWIENIA PODOBNE

#### Było:

Zamawiający przewiduje w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, możliwość udzielenia zamówienia, polegającego na powtórzeniu podobnej usługi, w zakresie i na warunkach opisanych w niniejszym SWZ (art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy).

#### JEST:

1. Zamawiający przewiduje w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego możliwość udzielenia zamówień polegających na powtórzeniu podobnych rodzajowo zamówień, zgodnych z przedmiotem zamówienia podstawowego o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Prawo zamówień publicznych, w wysokości nieprzekraczającej 30% wartości zamówienia podstawowego. Warunki na jakich zostanie udzielone zamówienie będą odpowiadały warunkom niniejszego postępowania określonym w projektowanych postanowieniach umowy i jego załącznikach oraz w SWZ – z uwzględnieniem szczególnych uwarunkowań wynikających z okoliczności udzielenia zamówienia podobnego oraz specyfiki zakresu przedmiotowego zamówienia podobnego.

2. Udzielenie zamówienia o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp nastąpi po przeprowadzeniu postępowania właściwego dla zamówienia z wolnej ręki. Wraz z zaproszeniem do negocjacji, zostaną przekazane Wykonawcy w szczególności niezbędne informacje i dokumenty opisujące szczegółowo zakres przedmiotowy zamówienia podobnego, warunki jego realizacji, warunki udziału w postępowaniu (jeśli Zamawiający je określi) oraz sposób przeprowadzenia negocjacji.

3. Zamówienia polegające na powtórzeniu podobnych rodzajowo zamówień, o których mowa wyżej zostaną udzielone w przypadku, gdy zaistnieje uzasadniona potrzeba rozszerzenia zamówienia podstawowego i zostaną zapewnione środki finansowe na ten cel.

### II. ZAŁĄCZNIK NR 2/1 WZÓR Umowy – § 15 ust. 1 pkt b.

#### Było:

b. jeżeli Wykonawca w całości nie świadczy usługi – w wysokości 100 % wynagrodzenia (brutto) za okres pozostały do zakończenia umowy.

#### JEST:

b. jeżeli Zamawiający rozwiąże umowę z tytułu przerwania przez Wykonawcę realizacji przedmiotu umowy (Wykonawca nie świadczy usługi) – w wysokości 15% wartości niezrealizowanej części umowy brutto.

Zamawiający informuje, że wprowadzone zmiany SWZ stają się integralną częścią Specyfikacji Warunków Zamówienia i są wiążące dla Wykonawców biorących udział w postępowaniu.

Przedstawione powyżej modyfikacje zostają umieszczone na stronie postępowania – <https://platformazakupowa.pl/transakcja/873205>. Pozostałe warunki postępowania pozostają bez zmian.

Prezes Zarządu  
Brygida Schlueter-Górska