



**Znak sprawy: TP/242/C/24/24**

Chorzów, dnia: 09.12.2024r.

**WYKONAWCY**

ubiegający się o zamówienie publiczne

**WYJAŚNIENIA SWZ**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2024r. poz. 1320) zwanej dalej ustawą Pzp, pn.: „**Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Szpitala Specjalistycznego w Chorzowie**”.

Na podstawie art. 284 ust.1, 2 i 6 ustawy PZP w związku z zapytaniem Wykonawcy – Zamawiający, **Szpital Specjalistyczny w Chorzowie** wyjaśnia treść specyfikacji warunków zamówienia (zwana dalej SWZ) w sposób następujący:

**Pytanie nr 1**

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza układanie jadłospisów 14 – dniowych.

**Pytanie nr 2**

Wykonawca wnosi o, aby Zamawiający wprowadził zapis, zgodnie z którym w przeciągu 14 dni w jadłospisie znajdowałyby się: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2 razy ryba, 2 razy obiad półmięсны, 3 razy mięso w kawałku, 1 raz ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2 razy gulasz lub potrawka, 2 razy mięso mielone. Proponowane zmiany pozwolą spełnić zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ) oraz zwiększą atrakcyjność i różnorodność jadłospisów.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza wprowadzenie takiego zapisu: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2 razy ryba, 2 razy obiad półmięсны, 3 razy mięso w kawałku, 1 raz ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2 razy gulasz lub potrawka, 2 razy mięso mielone – zapis ten dotyczy dań obiadowych. Zamawiający wymaga, aby minimalna liczba występowania ryby i/lub przetworów rybnych w 14-dniowym jadłospisie wynosiła 4 (2 razy danie obiadowe, 2 razy pozostałe posiłki). Zamawiający wymaga, aby minimalna liczba występowania potraw zawierających rośliny strączkowe w 14-dniowym jadłospisie wynosiła 4.

**Pytanie nr 3**

W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SWZ 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 wprowadzania zmian w jadłospisie będzie egzekwowane wówczas, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami diety i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza.

#### **Pytanie nr 4**

Zamawiający w Załączniku nr 4 do SWZ § 3 pkt 10, powołuje się naienne racje pokarmowe. Wnosimy o eliminację zapisu, ponieważ dienne racje pokarmowe nie obowiązują od 2008 roku.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga, aby normy żywieniowe były zgodne z najnowszymi zaleceniami Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w Warszawie oraz z Zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach (pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza).

#### **Pytanie nr 5.**

Wykonawca wnosi o doprecyzowanie zapisu Załącznika nr 4 do SWZ § 3 pkt 13 „Wykonawca zobowiązany jest do sezonowego urozmaicania posiłków oraz odpowiedniego wzbogacania ich w niedziele i dni świąteczne”. Co Zamawiający rozumie pod terminem odpowiedniego wzbogacania?

Odpowiedź:

Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględniania w jadłospisach sezonowych warzyw i owoców. W dni świąteczne, zgodnie z tradycją należy uwzględnić np. w Środę Popielcową, Wielki Piątek dania bezmięsne, w Wigilię, Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc urozmaicenie jadłospisu o dania świąteczne.

#### **Pytanie nr 6**

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu OPZ pkt. I. 5. dotyczącego jadłospisu wzorcowego składanego do oferty. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis powinien obejmować okres dwóch kolejnych dekad dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/ bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; tj. oddzielnie 20 dni na sezon jesienno- zimowy oraz 20 dni na sezon wiosenno- letni, co łącznie daje 40 dni jadłospisu? Prosimy o ograniczenie do 1 dekady, tj. 10 dni na każdy z sezonów.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga przedstawienia jadłospisów wzorcowych. Zamawiający dopuszcza przedstawienie 1 dekady, tj. 10 dni na każdy z sezonów dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

#### **Pytanie nr 7**





Czy podane gramatury produktów i potraw przez Zamawiającego w Załączniku nr. 2 do SWZ pkt VI. 7. mają charakter przykładowy? Przy podanych gramaturach spełnienie wymagań Zamawiającego w zakresie norm żywieniowych zawartych w pkt. VII. OPZ może powodować trudności w ich realizacji.

**Odpowiedź:**

Zamawiający określił wartości minimalne.

#### **Pytanie nr 8**

Wykonawca wnosi o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych, np. dwutygodniowych. Przyjętym standardem jest odchylenie na poziomie +/- 10%.

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza standard odchyłeń wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych na poziomie +/- 10%.

#### **Pytanie nr 9.**

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami 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:**

Zamawiający potwierdza.

#### **Pytanie nr 10**

Wykonawca prosi o uwzględnienie w OPZ IV. Zasady przygotowania i dostarczenia posiłków punkt 4, dopisku oraz suche nasiona roślin strączkowych tak by zapis otrzymał brzmienie „Posiłki muszą być odpowiednio zbilansowane pod względem wartości energetycznej, odżywczej oraz urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. Posiłki podstawowe tj.: śniadanie, obiad, kolacja, powinny przede wszystkim zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby oraz suche nasiona roślin strączkowych), węglowodanów złożonych głównie pochodzących z przetworów zbożowych, dodatek owocowo- warzywny np. warzywa surówki, sałatki, owoce zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.”

**Odpowiedź:**

Zamawiający uwzględnia zapis.

#### **Pytanie nr 11**





Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w pkt. V. 6. OPZ zapisu określającego inne dni, w które należy uwzględnić potrawy tradycyjne poza wymienionymi.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga uwzględnienia potraw tradycyjnych w wymienione dni (Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilia Świąt Bożego Narodzenia) oraz w Tłusty Czwartek.

#### **Pytanie nr 12**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowane na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę.

#### **Pytanie nr 13**

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania produktów typu instant typu kawa zbożowa, których samodzielne przygotowanie jest czasochłonne, koszt twórcze a czasami niemożliwe do wykonania. Zakazanie ich spowoduje mniejszą różnorodność jadłospisu.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza do planowania tylko kawę zbożową typu instant.

#### **Pytanie nr 14**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia? W szczególności dla diet wegetariańskich lub innych diet o małej liczbie pacjentów.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia (dla diety podstawowej, łatwostrawnej oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów nie częściej niż 1 raz w jadłospisie 10-dniowym/14-dniowym).

#### **Pytanie nr 15**

Wykonawca wnosi o wykreślenie zapisu niezgodnego z aktualnymi zaleceniami IZZ w OPZ VI. 1. Wymagania szczegółowe w zakresie planowania jadłospisów Zamawiającego, w śniadaniu i kolacji dla diety łatwostrawnej Zamawiający wymienił produkty, które nie powinny być planowane, między innymi: "pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g" w obiadowym opisie diety łatwostrawnej wyodrębnił wątróbkę drobiową, która jest produktem podrobowym i nie jest wskazana dla diety. Prosimy o wykreślenie niezalecanych w dietach produktów.

Odpowiedź:

Zamawiający wykreśla wskazane zapisy.



### **Pytanie nr 16**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku.

### **Pytanie nr 17**

Prosimy o wykreślenie zapisu o niemożliwości planowania past z nasion roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno- Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez GIS jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza stosowania past z nasion roślin strączkowych. Istnieją inne możliwości zastosowania suchych nasion roślin strączkowych w jadłospisie np. pasztety, sałatki, zupy.

### **Pytanie nr 18**

Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu o sosach stosowanych do planowanych mięs „Do mięsa pieczonego lub duszonego wymagany jest sos własny lub koperkowy jarzynowy, pomidorowy, pietruszkowy, cebulowy, musztardowy lub chrzanowy.” „sosy - do mięsa i ryby w postaci gotowanej wymagany jest koperkowy, pietruszkowy, szpinakowy (z wyłączeniem diety bezpurynowej), warzywny z jarzyny trzyskładnikowej (marchew, pietruszka, seler)” Czy Wykonawca może zaproponować inny sos?

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza stosowanie innych sosów po zatwierdzeniu.

### **Pytanie nr 19**

Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu o dodatkach warzywnych obiadowych „warzywa gotowane w ilości 150 g - marchew, buraki, bukiet warzyw bez kalafiora, brokuły, szpinak, sałata zielona z sosem winegret”; Czy Wykonawca może zaplanować inny dodatek np. cukinię pieczoną lub gotowaną, dynię z wody?

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza stosowanie innych warzyw po zatwierdzeniu.

### **Pytanie nr 20**

Wykonawca prosi o wykreślenie zapisu o planowaniu na diety łatwostrawne i jej modyfikacje tylko i wyłącznie fileta z dorsza. Ze względu na chęć wprowadzenia urozmaicenia prosimy o możliwość planowania również innych gatunków ryb.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza stosowanie innych gatunków ryb, z wyłączeniem: pangi, tilapii.





### **Pytanie nr 21**

Prosimy o doprecyzowanie zapisów w OPZ VI punkt 7. Wymagana minimalna gramatura potraw i produktów zawiera poniższa tabela. Klopsiki/pulpety mają mieć gramaturę 80g, a sam sos do nich dodany 100g czy łącznie 100g?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga, aby klopsiki/pulpety miały gramaturę 80g, a sam sos do nich dodany 100g.

### **Pytanie nr 22**

Prosimy o doprecyzowanie zapisów w OPZ VI punkt 7. Wymagana minimalna gramatura potraw i produktów zawiera poniższa tabela. Cukier do kawy i herbaty ma być wysyłany osobno, a wymienione napoje planowane w formie bez cukru? Czy cukier ma być podawany w saszetkach? Czy Zamawiający wyraża zgodę na wydawanie słodzonych napojów do posiłków?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga, aby dostarczane napoje nie zawierały dodatku cukru, a cukier dostarczany był w zbiorczych opakowaniach w ustalonym przez Zamawiającego i Wykonawcę terminie.

### **Pytanie nr 23**

Zamawiający w OPZ zawarł zapis o nie dopuszczeniu do stosowania past mięsno-warzywnych, z nasion roślin strączkowych. Z uwagi na urozmaicenie jadłospisów prosimy o wykreślenie zapisu.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza stosowania past mięsno-warzywnych oraz z nasion roślin strączkowych.

### **Pytanie nr 24.**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej dla wszystkich diet celem maksymalnego ograniczenia podaży cholesterolu oraz nasyconych kwasów tłuszczowych i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza, z wyłączeniem diety bogatokalorycznej/bogatobiałkowej.

### **Pytanie nr 25**

Czy Zamawiający dopuszcza planowania produktów typu: dżem, masło, margaryna w opakowaniach jednostkowych w zamian za sztukowane w opakowaniach jednostkowych pakowanych fabrycznie? Pod względem jakości serwowanych potraw nie ma to znaczenia natomiast niewątpliwie wpłynie na wysokość wsadu i cenę całkowitą usługi oraz zmniejszenie ilości odpadów.





Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

#### **Pytanie nr 26**

Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego w ramach prawa opcji?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego w ramach prawa opcji.

#### **Pytanie nr 27**

Wykonawca zwraca się o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących udziału procentowego diet 3-posiłkowych i 5-posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie dysponuje takimi danymi.

#### **Pytanie nr 28.**

Wykonawca wnosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga do zatwierdzenia diety: podstawowej, łatwostrawnej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz bogatokalorycznej /bogato białkowej.

#### **Pytanie nr 29**

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

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza standard odchyłeń wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych na poziomie +/- 10%.

#### **Pytanie nr 30**

Wykonawca zwraca się o modyfikację w zakresie zawartości składników odżywczych. Na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku zaleca się by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35%. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany wartości odżywczych diet na podstawie aktualnych norm żywienia?

Odpowiedź:

Zamawiający zgadza się na zmianę.





### Pytanie nr 31

Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ pkt VII ppkt 2 pisze: „procentowe zapotrzebowanie z racji pokarmowej składającej się z 5 posiłków

- a. śniadanie 20 %
- b. II śniadanie 10 %
- c. obiad 30 %
- d. podwieczorek 15%
- e. kolacja 25 %”,

Pragniemy poinformować, iż nie ma możliwości zaplanowania jadłospisu, w taki sposób, aby w każdym dniu np. na śniadanie przypadało dokładnie 20% dziennego zapotrzebowania w kcal, na II śniadanie 10%, na obiad dokładnie 30%, na podwieczorek 15%, a na kolację dokładnie 25%. W związku z powyższym prosimy o podanie przedziału wartości tak jak to jest w przypadku diety 3-posiłkowej lub dopuszczenie odchylenia +/- 5% od w/w wartości.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza odchylenia +/- 5% od wymienionych wartości.

### Pytanie nr 32

Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ pkt I ppkt 5 pisze: „Zamawiający oczekuje złożenia do oferty wzorcowego jadłospisu planowanego na okres dwóch kolejnych dekad dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; oddzielnie na sezon jesienno-zimowy i wiosenno-letni, które zamierza realizować przy cenie osobodnia ujętej w wymagach Zamawiającego. Do jadłospisów Wykonawca dołączy gramaturę poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków (gramatura na jedną osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz alergenów zawartych w potrawach i produktach. Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymogami zawartymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia”.

Prosimy o potwierdzenie, iż w jadłospisach do ofert wymagane jest podanie wartości energetycznej oraz odżywczej (tj. białko, tłuszcze, węglowodany, błonnik) z całego dnia.

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, iż w jadłospisach do ofert wymagane jest podanie wartości energetycznej oraz odżywczej (tj. białko, tłuszcze, węglowodany, błonnik) z całego dnia. Tym samym Zamawiający informuje, iż określenie „oczekuje” nie jest równoznaczne z wymaganiem złożenia tego dokumentu.

### Pytanie nr 33

Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ pkt V ppkt 5 pisze: „Pozostałe diety, z wyłączeniem diety podstawowej, stanowią modyfikację diety łatwostrawnej”. Prosimy o potwierdzenie, iż zapis nie dotyczy diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych







węglowodanów, gdyż zalecanie i niedozwolone w tej diecie produkty nie pokrywają się całkowicie z założeniami diety łatwostrawnej np. zalecane są głównie surowe warzywa, a nie gotowane, pełnoziarniste pieczywo, a nie jasne, kasze, ryże, makarony gruboziarniste/ razowe.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza.

#### **Pytanie nr 34**

W związku z powyższym pytaniem prosimy o potwierdzenie, iż dodatki warzywne do śniadania i kolacji dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów mają być takie jak podane przez Zamawiającego w diecie podstawowej (przewaga surowych), a nie lekkostrawnej tj. w dużej mierze warzywa gotowane. (zał. nr 2 do SWZ rozdz. VI).

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza.

#### **Pytanie nr 35**

Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ pkt VI pisze zarówno w przypadku śniadań jak i kolacji: „raz w dekadzie dozwolony dżem/miód, dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – niskosłodzony”. Prosimy o potwierdzenie, iż ten dodatek Wykonawca może podawać zamiast dodatku nabiałowego lub mięsnego a nie dodatkowo.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza, iż ten dodatek Wykonawca może podawać zamiast dodatku nabiałowego lub zamiast dodatku mięsnego a nie dodatkowo (łącznie 2 dodatki do śniadania: dżem/miód i dodatek nabiałowy lub dżem/miód i dodatek mięsny).

#### **Pytanie nr 36**

Prosimy o potwierdzenie, iż na śniadanie należy planować zarówno dodatek nabiałowy jak i mięsny.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza.

#### **Pytanie nr 37**

Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ pkt VI pkt 7 podaje wymagane minimalne gramatury. Prosimy o informację czy w przypadku chleba gramatura w tabeli dotyczy jednej kromki czy 2-3 np. chleb mieszany 2 kromki – 60 g (to gramatura jednej kromki czy dwóch)?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż podana gramatura dotyczy ogólnej ilości otrzymywanego chleba (np. 2 kromki to 60g).

#### **Pytanie nr 38**





Prosimy o potwierdzenie, iż zgodnie z zapisem pkt 10.1 SWZ jako przedmiotowy środek dowodowy Wykonawca do oferty ma załączyć aktualny certyfikat potwierdzający wdrożenie systemu HACCP w zakresie żywienia szpitalnego lub certyfikat ISO 22000 wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego, wystawiony na kuchnię, w której będą przygotowywane posiłki.

Odpowiedź:  
Zamawiający potwierdza.

### Pytanie nr 39

Zamawiający w zał. nr 2 do SWZ pkt I ppkt 5 pisze: „Zamawiający oczekuje złożenia do oferty wzorcowego jadłospisu planowanego na okres dwóch kolejnych dekad dla diety podstawowej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; oddzielnie na sezon jesienno-zimowy i wiosenno-letni, które zamierza realizować przy cenie osobodnia ujętej w wymagach Zamawiającego. Do jadłospisów Wykonawca dołączy gramaturę poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków (gramatura na jedną osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz alergenów zawartych w potrawach i produktach. Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymogami zawartymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia”.

W związku z krótkim czasem potrzebnym na przygotowanie w/w dokumentów wnosimy o modyfikację wymogu i dopuszczenie złożenia do oferty wzorcowego jadłospisu planowanego na okres dekady jedynie dla diety podstawowej na jeden sezon np. wiosna-lato, zawierający wszystkie pozostałe w/w przez Zamawiającego elementy jadłospisu.

Uzasadnienie powyższego:

- a) Dieta podstawowa stanowi bazę dla opracowania innych rodzajów diet. Wykonawcy, bazując na jadłospisie diety podstawowej, są w stanie opracować diety specjalistyczne poprzez modyfikację składników, gramatury czy sposobu przygotowania potraw, co jest standardową praktyką w żywieniu zbiorowym.
- b) Skrócenie zakresu wymaganego jadłospisu pozwoli na bardziej precyzyjne opracowanie dokumentacji w krótkim czasie, jednocześnie umożliwiając Zamawiającemu weryfikację kompetencji Wykonawcy w zakresie planowania żywienia.

Odpowiedź:  
Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga przedstawienia wzorcowego jadłospisu.

### Pytanie nr 40

W związku z podziałem osobodnia w sekcji A/ oraz B/ w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik numer 1 do SWZ prosimy o potwierdzenie czy osobodzień należy podzielić procentowo na posiłki w następujący sposób:

śniadanie: 30%,





obiad: 50%,

kolacja: 20%.

Określenie jasnego podziału procentowego osobodnia zapobiegnie sytuacjom, w których wykonawcy przyjmują różne proporcje dla posiłków. Różnice te mogą prowadzić do nierównych warunków konkurencji oraz potencjalnych trudności w porównaniu ofert. Zamawiający, określając podział, zapewnia, że wszyscy wykonawcy przyjmą jednolitą podstawę do kalkulacji kosztów. Jest to szczególnie istotne w przypadku świadczenia usług żywieniowych, gdzie różnice w wycenie posiłków mogą znacząco wpłynąć na wynik przetargu. Proporcje 30% na śniadanie, 50% na obiad i 20% na kolację są zgodne z powszechnymi normami żywieniowymi, co pozwala na zbilansowane planowanie dostarczanych kalorii oraz wartości odżywczych. Ponad to Brak jednoznacznego określenia podziału może skutkować różną interpretacją formularza ofertowego przez wykonawców, co w przypadku kontroli zamówienia może być uznane za naruszenie zasady równego traktowania wykonawców.

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, że osobodzień należy podzielić procentowo na posiłki w następujący sposób: śniadanie: 30%, obiad: 50%, kolacja: 20%.

#### **Pytanie nr 41**

Zamawiający określił minimalny próg wykonania umowy w wysokości 60% wielkości umowy Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp:

„Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać:

[...] 4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

Należy podnieść, że komentowany przepis nie daje Zamawiającemu nieograniczonej swobody w określeniu minimalnego progu wykonania umowy.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 50 % wielkości umowy 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 socjalnych 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. 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 związku z powyższym wnosimy o modyfikację oraz zwiększenie tej wielkości do 80%.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę na zaproponowaną przez Wykonawcę zmianę. Zostanie ona wprowadzona do umowy na etapie jej zawarcia.

#### **Pytanie nr 42**

Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.

Zamawiający w SIWZ określił warunki udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej w sposób nie do końca precyzyjny, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku, do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zgodnie z art. 112 ustawy Pzp Zamawiający określa warunki udziału w postępowaniu w sposób proporcjonalny do przedmiotu zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, w szczególności wyrażając je jako minimalne poziomy zdolności.

Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest usługa codziennego przygotowywania wyżywienia dla pacjentów Szpitala Specjalistycznego w Chorzowie, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla



pacjentów szpitala. Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SIWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie zmiany do warunków udziału w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej następującej treści: „1) posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia, tj. wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jedno zamówienie obejmujące usługę całodziennego kompleksowego żywienia szpitalnego trwające min. 12 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 1 000 000,00 zł brutto z podaniem wartości wykonanej usługi, podmiotu dla którego zostały one wykonane z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie [....]”

**Odpowiedź:**

Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ w zakresie warunków udziału w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej

#### **Pytanie nr 43**

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

**Odpowiedź:**

Zgodnie z art. 28 ustawy Pzp. Zamawiający poda szacunkowa wartość zamówienia przed otwarciem ofert.

#### **Pytanie nr 44**

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:**

Z uwagi na charakter zamówienia Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wysokości kar umownych.

#### **Pytanie nr 45**

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 oczekuje zatrudnienia pracowników na umowę o pracę w sytuacjach standardowych. Wykonawca nie jest zobowiązany do zgłaszania Zamawiającemu sytuacji nieprzewidzianych.

#### **Pytanie nr 46**

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 oczekuje od Wykonawcy zatrudniania na umowę o pracę pracowników, którzy wykonują pracę w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy

#### **Pytanie nr 47**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający ma do zrealizowania kontrakt z płatnikiem (NFZ) co rzutuje na ilość żywionych pacjentów. Mając na uwadze powyższe wszelkiego rodzaju remonty nie będą wpływać na planowane zmniejszenie lub zwiększenie żywienia pacjentów.

#### **Pytanie nr 48**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie przewiduje możliwości negocjacji ceny.

#### **Pytanie nr 49**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nakładać będzie kary umowne w sytuacjach i na warunkach zawartych w §10 projektowanych postanowień umownych







## Pytanie nr 50

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 bezsprzecznie 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:

1. 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.

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

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

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

### Odpowiedź:

Zapisy dotyczące waloryzacji wynagrodzenia zostały zawarte w projektowanych postanowieniach umownych, Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie zapisów zaproponowanych przez Wykonawcę.

Niniejsze wyjaśnienia stanowią integralną część postępowania, którego dotyczą.

Dyrektor

