



Gdynia, dnia 24 września 2024 r.

DZ.282.18.2024.TP-fn  
UC/2580/2024

**WYJAŚNIENIA SWZ nr 3  
ZMIANA nr 3**

**Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami pn. „SWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG PRODUKCJI, PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW CAŁODZIENNYCH DLA PACJENTÓW ORAZ POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW UCMMiT”**

Ogłoszenie o zamówieniu zostało opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 13.09.2024 r. pod nr 2024/BZP 00499527/01

Na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania Wykonawców. Niniejsze odpowiedzi na pytania stanowią integralną część specyfikacji warunków zamówienia i stają się wiążące dla Wykonawców przy opracowaniu ofert.

**PYTANIE 1**

Kto obecnie żywi i jaka stawka netto za osobodzień żywienia pacjentów?

**ODPOWIEŹ 1**

Impel Catering Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu kod: 50-304 przy ul. A. Słonimskiego 1  
38,11 zł netto

**PYTANIE 2**

Jakie były ilości osobodni miesięcznie za ostatnie 12 miesięcy?

**ODPOWIEŹ 2**

VII 2023- 2059  
VIII 2023- 2001,67  
IX 2023- 1936  
X 2023- 1886  
XI 2023- 1045  
XII 2023- 1678  
I 2024- 1848,67  
II 2024- 1824  
III 2024- 1876,33  
IV 2024- 1821,33  
V 2024- 1983,67  
VI 2024- 2017,33

**PYTANIE 3**

Jakie były ilości zużywanych opakowań jednorazowych miesięcznie w ostatnich 12 miesiącach?

**ODPOWIEŹ 3**

8316 szt.

**PYTANIE 4**

Iloza wózkami bemaowymi (i jakimi) musi dysponować Wykonawca?

**ODPOWIEŹ 4**

Organizacja pracy należy do wykonawcy.

#### PYTANIE 5

W związku z zapisem umowy §10 ust. 6

Zamawiający jest uprawniony do rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia w każdym przypadku, bez prawa żądania przez Wykonawcę jakiegokolwiek odszkodowania tego tytułu.

Wnosimy o dodanie analogicznego zapisu w umowie umożliwiającego Wykonawcy rozwiązanie umowy z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia w każdym przypadku, bez prawa żądania Zamawiającego jakiegokolwiek odszkodowania z tego tytułu.

Zamawiający powinien kształtować umowę z zachowaniem równowagi stron.

W wyroku z dnia 30 października 2017 r., sygn. akt KIO 2163/17 Krajowa Izba Odwoławcza wskazała, że okoliczność, że to zamawiający formułuje postanowienia wzoru umowy nie oznacza, że ma prawo czynić to w sposób bezwzględnie obowiązujący i przy tym mogący nadużywać równowagę stron (zamawiający – wykonawca). To, że zamawiający ustanawia wzór umowy nie oznacza, że może jednostronnie narzucać uciążliwą regulację obowiązków po stronie przeciwnej. Jednostronne ustanawianie warunków umowy nie stanowi realizacji swobody zawierania umów, a wręcz ją narusza, ustanawiając przywilej dyktowania warunków tylko po jednej stronie w tym przypadku zamawiającego. Dlatego też, Izba nakazała zmianę postanowień dotyczących kar umownych, nakazując zmianę z opóźnienia na zwłokę zgodnie z sentencją wyroku.

#### ODPOWIEDŹ 5

Zamawiający dokonuje zmiany SWZ w zakresie wzoru umowy poprzez skreślenie § 10 ust. 6.

#### PYTANIE 6

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

#### ODPOWIEDŹ 6

**Pkt VIII SWZ stanowi:**

- 1) dla posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT – 24 miesiące, od 01.11.2024 r. do 31.10.2026 r.
- 2) dla posiłków profilaktycznych – 10 miesięcy: od 01.11.2024 r. do 31.03.2025 r. i od 01.11.2025 r. do 31.03.2026 r.
- 3) dla posiłków realizowanych w programie pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu” – 2 miesiące, od 01.11.2024r.

#### PYTANIE 7

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 skorzystanie 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 w umowie 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.

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

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

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

#### **ODPOWIEDŹ 7**

Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

Zasady zmiany wysokości wynagrodzenia wprowadzone na podstawie art. 439 PZP odnoszą się ogólnie do zmiany cen materiałów i kosztów ponoszonych w związku z realizacją umowy.

#### **PYTANIE 8**

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.

#### **ODPOWIEDŹ 8**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 9**

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 9**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

Organizacja pracy przy uwzględnieniu postanowień umowy należy do wykonawcy.

#### **PYTANIE 10**

Wnosimy o modyfikację zapisów paragrafu 12 ust. 1 w celu zapewnienia większej elastyczności i adekwatności do zmieniających się warunków rynkowych.

Obecny zapis dotyczący zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia nie odzwierciedla dynamiki kosztów wynikających ze wzrostu cen surowców, energii oraz innych elementów wpływających na koszt świadczenia usługi. Proponujemy, aby zapis ten został zmodyfikowany w sposób następujący:

#### **§12**

1. Na podstawie art. 439 pzp:

1) umowa może zostać zmieniona w zakresie wynagrodzenia w przypadku wzrostu minimum 5% cen towarów i usług konsumpcyjnych w Polsce po upływie 6 miesięcy obowiązywania umowy w stosunku do poprzednich 6 miesięcy świadczenia usług objętych umową. Wzrost cen towarów i usług konsumpcyjnych, o których mowa w zdaniu poprzedzającym ustalany jest na podstawie kwartalnych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w ujęciu procentowym:

Wprowadzenie tej zmiany pozwoli na uwzględnienie rzeczywistych zmian cen rynkowych, co z kolei przyczyni się do utrzymania wysokiej jakości świadczonych usług oraz stabilności finansowej obu stron

#### **ODPOWIEDŹ 10**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 11**

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o rozważenie zmniejszenia maksymalnej wysokości kar umownych, które mogą być nałożone na Wykonawcę w przypadku niepełnego lub nieterminowego wykonania zobowiązań.

Obecne zapisy przewidują kary na poziomie 20% co stanowi istotne ryzyko finansowe, nieadekwatne do skali potencjalnych naruszeń i ich rzeczywistych skutków. Proponujemy zatem ograniczenie maksymalnej wysokości kar 10%, co naszym zdaniem lepiej odzwierciedli zasady proporcjonalności oraz zrównoważenia interesów obu stron umowy.

Zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych pozwoli nam na bardziej elastyczne podejście do realizacji zamówienia, przy jednoczesnym zachowaniu najwyższych standardów jakości i godności z warunkami określonymi w umowie.

#### **ODPOWIEDŹ 11**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 12**

Jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?

#### **ODPOWIEDŹ 12**

Zostanie udostępniona zgodnie z przepisem art. 222 ust. 4 ustawy Pzp.

#### **PYTANIE 13**

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu cenowym – załączniku nr 2 do SWZ dla opakowań jednorazowych powinna być zastosowana stawka VAT 23%

#### **ODPOWIEDŹ 13**

Zamawiający dokonał zmiany SWZ w zakresie Formularza cenowego – ZMIANA nr 2 z dnia 23.09.2024r.

#### **PYTANIE 14**

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu cenowym powinien podać cenę za osobodzień w programie pilotażowym DOBRY POSIŁEK W SZPITALU, a nie tylko za dodatek w ramach programu.

#### **ODPOWIEDŹ 14**

W formularzu cenowym należy podać cenę tylko za dodatek w ramach programu pilotażowego DOBRY POSIŁEK W SZPITALU.

#### **PYTANIE 15**

Zgodnie ze wzorem umowy §4 ust. 3

Wykonawca zobowiązany jest stosować zasady tzw. „Dobrej Praktyki Produkcyjnej”, „Dobrej Praktyki Higienicznej i Cateringowej”, tzw. systemu HCCP oraz ewentualnie system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z PN-EN ISO 22000.

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że Wykonawca powinien posiadać certyfikat ISO 22000 wystawiony na kuchnię z której świadczona będzie usługa w zakresie żywienia szpitalnego.

#### **ODPOWIEDŹ 15**

Tak.

#### **PYTANIE 16**

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 półmięsny, 4x mięso w kawałku, część, 4x inne mięsa np. gulasz, potrawka, 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.

#### **ODPOWIEDŹ 16**

Zał. nr 2 do SWZ w tabeli lp.3 stanowi o cyklach 14 dniowych.

#### **PYTANIE 17**

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. Żywności 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 17**

Tak.

#### **PYTANIE 18**

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

#### **ODPOWIEDŹ 18**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 19**

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

#### **ODPOWIEDŹ 19**

Tak.

#### **PYTANIE 20**

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.?

#### **ODPOWIEDŹ 20**

Tak.

#### **PYTANIE 21**

Wnosimy o wyjaśnienie co oznacza w Zał. nr do Umowy określenie „dieta pseudowegetariańska”

#### **ODPOWIEDŹ 21**

Zał. nr 2 do SWZ w tabeli lp.2, zał. nr 1 do SWZ oraz zał. do n/WYJAŚNIEN NR 3 /ZMIANY nr 3.

#### **PYTANIE 22**

Zgodnie z umową dieta lekkostrawna powinna być planowana na 3 posiłki, natomiast jej modyfikacje mogą zawierać 5 posiłków. Jakie modyfikacje diety lekkostrawnej mają być planowane na 5 posiłków?

#### **ODPOWIEDŹ 22**

Łączące w sobie w danej jednostce chorobowej różne typy diet np. cukrzyca 5 posiłków/ wątroba 3 posiłki- jadłospis jest 5 posiłkowy, jeśli połączenie będzie stanowiło diety 3 posiłkowe, to modyfikacja również będzie 3 posiłkowa.

#### **PYTANIE 23**

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

#### **ODPOWIEDŹ 23**

Nie. Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 24**

Zgodnie z zapisem w umowie „do każdej diety (z wyjątkiem diety bezmlecznej), do kolacji, wykonawca zobowiązany jest dodać jogurt naturalny”. Wykonawca prosi o odstąpienie od tego zapisu dla diety niskobiałkowej, w której wymagana jest określona ilość białka. Jogurt naturalny, jest produktem wysokobiałkowym, nie wskazanym w planowaniu wyżej wymienionej diety

#### **ODPOWIEDŹ 24**

Podaje się jogurt owocowy, który ma mniejszą zawartość białka.

#### **PYTANIE 25**

Zgodnie z Zał. nr.2 do Umowy Zamawiający wymaga planowania pomidora bez skórki dla wszystkich diet oprócz diety podstawowej. Wykonawca prosi o odstąpienie od tego zapisu, ponieważ modyfikacje diety podstawowej jak np. łatwostrawna czy bezglutenowa itp. według najnowszych zaleceń nie wykluczają planowania pomidora ze skórka.

#### **ODPOWIEDŹ 25**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 26**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

#### **ODPOWIEDŹ 26**

Tak.

#### **PYTANIE 27**

Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widelkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

a) w przypadku diety 3 posiłkowych

śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,

b) w przypadku diet 5-posiłkowych

śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%?

#### **ODPOWIEDŹ 27**

Tak.

#### **PYTANIE 28**

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%.

#### **ODPOWIEDŹ 28**

+/- 10%.

#### **PYTANIE 29**

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 29**

Margaryna tylko w diecie bezmlecznej.

#### **PYTANIE 30**

Wnosimy o dopuszczenie wędlin o zawartości minimum 60% mięsa ze względu na szeroki asortyment produktów spożywczych co umożliwi zapewnienie różnorodności.

#### **ODPOWIEDŹ 30**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 31**

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 31**

Nie.

#### **PYTANIE 32**

Wnosimy o odstąpienie wykazania dla diety cukrzycowej ilości wymienników węglowodanowych w każdym posiłku oraz rodzajów surowców z jakich składa się każda dieta na jadłospisie przekazanym 5 dni kalendarzowych przed podpisaniem umowy. Sugerujemy by jadłospis 14-dniowy zawierał informacje na temat nazewnictwa i gramatury potraw/dań, wartość odżywczą oraz wykaz substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Bazując na doświadczeniu dołączenie wymienników węglowodanowych w diecie z ograniczeniem łatwostrawialnych węglowodanów oraz rodzaju surowców z jakich składają się wszystkie potrawy spowoduje, że jadłospis będzie nieczytelny, niemożliwy do przeanalizowania.

#### **ODPOWIEDŹ 32**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 33**

W rozdziale XXIII pkt. 5.3 Zamawiający określił kryterium oceny ofert dotyczące odległości deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego. Zgodnie ze wskazanym kryterium, maksymalna odległość wynosi 40 km, a najkrótsza zadeklarowana odległość otrzyma 10 punktów.

Zgodnie ze stanowiskiem przedstawionym przez Urząd Zamówień Publicznych, za niedopuszczalne, co do zasady uznaje się posługiwanie się kryterium oceny ofert odnoszącym się do odległości siedziby (lub innego obiektu) wykonawcy od np. siedziby zamawiającego. W tym bowiem przypadku kryterium zostaje oderwane od przedmiotu zamówienia i dotyczy bezpośrednio podmiotowych właściwości Wykonawcy. Takie określenie kryterium oceny ofert nie służy celowi wyboru oferty najkorzystniejszej i może powodować przypadkowe faworyzowanie albo dyskryminowanie wykonawców w oparciu o wymaganie, które nie jest uzasadnione specyfiką postępowania.

W związku z powyższym, wnosimy o wyeliminowanie wskazanego kryterium oceny ofert, jako niedopuszczalnego zgodnie ze stanowiskiem UZP.

Zamawiający za pomocą tego kryterium premiuje podmioty posiadające kuchnie położone w pobliżu jego siedziby. O ile w przypadku przedmiotu zamówienia, które swoim zakresem obejmuje konieczność dostarczenia posiłków odległość ma niewątpliwie wpływ na czas dostawy i świeżość posiłków, to jednak mając na uwadze fakt, że w trakcie transportu są one przewożone w odpowiednich warunkach

termicznych – brak jest podstaw do uznania, że posiłki przewożone z obiektu oddalonego o np. 5 km będą lepsze jakościowo od tych przewożonych na odległość 6 km.

W związku z tym, w przypadku nie przychylenia się do głównego wniosku, prosimy o zmianę przedmiotowego kryterium poprzez określenie, że za odległość kuchni, w której będą produkowane posiłki dla Zamawiającego, do siedziby Zamawiającego:

- w przedziale od 0 do 20 km – Wykonawca otrzyma 10 punktów
- w przedziale od 20 do 30 km – Wykonawca otrzyma 5 punktów
- w przedziale od 30 do 40 km – Wykonawca otrzyma 0 punktów

Tak skonstruowane kryterium należy uznać za realizujące zasadę równego traktowania wykonawców w znacznie większym stopniu niż kryterium zawarte przez Zamawiającego w SWZ.

#### **ODPOWIEDŹ 33**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 34**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie personelu na umowę cywilnoprawną w przypadku nagłych i niespodziewanych okoliczności takich jak np. nieobecność pracownika zatrudnionego na umowę o pracę lub wynikających z przyczyn losowych jak np. zwolnienia lekarskie, urlop.

#### **ODPOWIEDŹ 34**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

#### **PYTANIE 35**

Zwracamy się z wnioskiem o doprecyzowanie:

- a. czy kontrole będą odbywały się w obecności Wykonawcy; -
- b. z jaką częstotliwością będą się odbywały kontrole;
- c. wnioskujemy, aby ważność protokołu z kontroli była uzależniona od podpisu zarówno osoby upoważnionej przez Wykonawcę, jak i Zamawiającego;
- d. czy Wykonawca będzie informowany o zamiarze przeprowadzenia przez Zamawiającego kontroli, a jeśli tak, to z jakim wyprzedzeniem.

#### **ODPOWIEDŹ 35**

- a. tak
- b. jeden lud dwa razy w trakcie trwania umowy lub w zależności od jakości realizacji umowy – skargi/ uwagi/ inne niedociągnięcia
- c. tak
- d. tak, będzie ustalał dogodny termin dla wykonawcy i zamawiającego

#### **PYTANIE 36**

Prosimy o podanie aktualnych cen netto:

- a. za całodienne wyżywienie pacjenta,
- b. za jeden posiłek profilaktyczny dla pracownika UCMMiT,
- c. za wyżywienie pacjenta w programie pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu”,
- d. za jednorazowe pojemniki, opakowania z tworzywa sztucznego do pakowania produktów żywnościowych wymagających porcjowania

#### **ODPOWIEDŹ 36**

- a. 38,11zł.
- b. 15,50zł.
- c. 12,50zł
- d. 0,27zł za 1szt.



### PYTANIE 37

Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych z rozbiem na poszczególne miesiące

### ODPOWIEDŹ 37

rodzaj posiłku	07.2023	08.2023	09.2023	10.2023	11.2023	12.2023	01.2024	02.2024	03.2024	04.2024	05.2024	06.2024
śniadania	2 054,00	2 005,00	1 898,00	1 870,00	1 040,00	1 664,00	1 837,00	1 826,00	1 880,00	1 825,00	1 988,00	2 016,00
obiady	2 061,00	2 001,00	1 958,00	1 890,00	1 048,00	1 686,00	1 854,00	1 824,00	1 874,00	1 820,00	1 983,00	2 020,00
kolacje	2 062,00	1 999,00	1 952,00	1 898,00	1 047,00	1 684,00	1 855,00	1 822,00	1 875,00	1 819,00	1 980,00	2 016,00

### PYTANIE 38

Zwracamy się z wnioskiem o obniżenie łącznej maksymalnej wysokości kary umownej z 20% wartości umowy brutto określonej w §3 ust. 2 do 10% niezrealizowanej wartości 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.

Rażąco wygórowana kara umowna to zarówno sytuacja, gdy zachwiana zostanie relacja pomiędzy wysokością wynagrodzenia za wykonanie zobowiązania a wysokością kary umownej zastrzeżonej za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy, z uwzględnieniem okresu opóźnienia, jak i wtedy (co jest zasadniczym kryterium miarkowania kary umownej z uwagi na jej rażące wygórowanie), gdy zachwiany został stosunek 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).

### ODPOWIEDŹ 38

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian

### PYTANIE 39

Prosimy o zmianę §10 ust. 6 Umowy i nadanie mu następującego brzmienia: „Strony są uprawnione do wypowiedzenia niniejszej umowy z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia w każdym przypadku, bez prawa żądania przez drugą stronę jakiegokolwiek odszkodowania tego tytułu.”

### ODPOWIEDŹ 39

Patrz odp. na pytanie nr 5

### PYTANIE 40

Prosimy o zmianę SWZ w zakresie przedmiotowych środków dowodowych składanych wraz z ofertą poprzez wyeliminowanie konieczności złożenia wraz z ofertą



**UNIWERSYTECKIE CENTRUM  
MEDYCYNY MORSKIEJ I TROPIKALNEJ**

Ul. Powstania Styczniowego 9b, 81-519 Gdynia



Opisu realizacji usługi zawierającego szczegółowe informacje w zakresie procedur organizacyjnych dotyczących: a. produkcji posiłków (szczegółowy opis stosowanych praktyk), b. pakowania i zabezpieczania przed wychłodzeniem lub przegrzaniem, c. transportu posiłków do Zamawiającego (trasa, czas dostawy, samochód, wózki, itd.) d. odbioru i utylizacji odpadów spożywczych, e. zapewnienia kontaktów telefonicznych, poczty e-mail (wykonawca musi posiadać możliwość kontaktowania się z jednostkami organizacyjnymi Zamawiającego elektronicznie za pomocą poczty e-mail – zlecenie zapotrzebowania, reklamacje, posiadany potencjał informatyczny itp.), który będzie stanowił załącznik do umowy oraz określenie, że Wykonawca złoży ww. Opis realizacji usługi przed zawarciem Umowy na realizację usługi.

Należy wskazać, że na etapie badania oferty Zamawiający nie dokonuje oceny ww. Opisu i nie stanowi on warunku udziału w postępowaniu ani kryterium oceny ofert Wykonawców. Ponadto, z uwagi na szczegółowy zakres Opisu oraz krótki czas na przygotowanie ofert, przygotowanie kompleksowego opisu procedur dostosowanego konkretnie do świadczenia usługi w uniwersyteckim Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej jest znacznie utrudnione.

**ODPOWIEDŹ 40**

Zapisy SWZ z załącznikami pozostają bez zmian.

**Załącznik:**

ODP.pyt. nr 21