

DZP.K.K.282.2.2025

Sopot, dnia 29.04.2025 roku

**WYJAŚNIENIA I MODYFIKACJA
TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
PRZETARG NIEOGRANICZONY – ZNAK: 2-PN-25**

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o. o. na bazie przejętych pomieszczeń kuchni w Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz - Kosko w Sopocie Sp. z o. o. - znak: 2-PN-25

1. Działając na podstawie art. 135 ust. 2 i 6 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U.2023.1605 ze zm.) – Zamawiający – w odpowiedzi na pytania zgłoszone w toku przedmiotowego postępowania przez Wykonawców – udziela następujących wyjaśnień dotyczących Specyfikacji Warunków Zamówienia:

Lp.	Treść pytania	Treść wyjaśnienia udzielonego przez Zamawiającego
1.	Zamawiający w Rozdziale IX SWZ wprowadził następujące kryteria oceny ofert: „Cena 80% Wybór przez pacjenta spośród min. dwóch opcji posiłku obiadowego w ramach diet 10% Cena za wykonywanie obowiązków w programie „Dobry posiłek” 10%” Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje. W związku z powyższym wnosimy o zmianę obecnego kryterium na kryterium weryfikowalne na etapie składania ofert. Prosimy o zmianę istniejącego kryterium na: „Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami: 1) kryterium I: CENA OFERTOWA (C) - ranga 60% 2) kryterium II: Wybór przez pacjenta spośród min. dwóch opcji posiłku obiadowego w ramach diet – ranga 10% 3) Kryterium III Cena za wykonywanie obowiązków w programie „Dobry posiłek” - ranga 10%” 4) kryterium IV: POTWIERDZENIE JAKOŚCI CAŁODZIENNEGO ZESTAWU ŻYWIENIOWEGO (J) – ranga 20%, tj.: Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna). Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie). Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady: Co najmniej 6 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 20 pkt 4-5 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 15 pkt 2-3 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 10 pkt 1 zaświadczenie dotyczące różnych diet – 5 pkt brak zaświadczenia - 0 pkt	Nie, Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

	Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.”	
2.	Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024r.	Zamawiający nie potwierdza. Zamawiający wymaga aby zgodnie z zapisem w załączniku nr 1 do SWZ pkt. 9 posiłki były zbilansowane na podstawie obowiązujących norm żywienia i zaleceń opierających się na wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia opisanych w następujących publikacjach: Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H, Normy żywienia dla populacji Polski , Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa 2024. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka PZWL Wydawnictwo Lekarskie, wyd. 5, Warszawa 2022.
3.	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.	Nie, Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający nie dopuszcza planowania jadłospisów 14-dniowych. Zamawiający zobligowany jest do przestrzegania wdrożonego wieloletniego „Programu doskonalenia jakości w jednostkach wykonujących działalność leczniczą, dla których podmiotem tworzącym lub właścicielem jest województwo pomorskie”. Jednym ze standardów jest planowanie żywienia pacjentów poprzez sporządzanie jadłospisu na okres 10 dni.
4.	Wykonawca wnosi o akceptację przekroczonych ilości sodu. Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.	Zamawiający nie akceptuje. W oparciu o zalecenia dotyczące udziału procentowego energii dostarczanej przez poszczególne składniki w stosunku do energii całodiennej diety wyznaczono dla nich referencyjne wartości spożycia i dla sodu ustalono je na poziomie ≤ 2000 mg/dobę.
5.	Czy Zamawiający dopuszcza planowania produktów typu jogurtu, kefiru, serków homogenizowanych, maślanki, itp. 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.	Zamawiający nie dopuszcza planowania produktów typu jogurt, kefir, serki homogenizowane, maślanki, itp. w opakowaniach innych niż jednostkowe, pakowane fabrycznie.
6.	Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej 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. Mirosław Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.	Zamawiający dopuszcza wyłącznie w dietach: Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, bezmleczna. Masło jest źródłem witamin rozpuszczalnych w tłuszczach – witaminy A, witaminy D, witaminy E i witaminy K, występują w nim również krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe, które wpływają korzystnie na funkcjonowanie układu odpornościowego, w tym na aktywność komórek układu immunologicznego i mogą odgrywać istotną rolę w leczeniu chorób przebiegających ze stanem zapalnym. W celu ograniczenia podaży cholesterolu oraz nasyconych kwasów tłuszczowych wymagamy ograniczenia w jadłospisie mięsa wieprzowego oraz jego przetworów.

7.	Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywnienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.	Zamawiający wymaga zapewnienia możliwości prowiantowania poprzez system informatyczny zgodnie z §3 ust. 4 wzoru umowy usługi w treści SWZ.
8.	Wykonawca wnosi o wyszczególnienie rodzajów diet, które mają być uwzględnione w zamówieniu, w tym: nazw diet, liczby posiłków przypadających na każdą dietę oraz procentowego udziału pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą. Informacje te są niezbędne do prawidłowego przygotowania oferty i zapewnienia optymalnego bilansowania posiłków	Zamawiający określił rodzaje diet w SWZ, (Zał. Nr 1, ust. 8). Zamawiający może szacunkowo określić procentowy udział pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą: 1. Dieta podstawowa 49 % 2. Dieta łatwostrawna 15 % 3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu 0,1% 4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 0,3% 5. Dieta bogatobiałkowa 0,1% 6. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 15 % 7. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych 0,1% 8. Dieta ubogoenergetyczna 0,1% 9. Dieta bogatobiałkowa 0,4 % 10. Dieta niskobiałkowa 0,1% 11. Dieta eliminacyjna (bezglutenowa, bezlaktozowa, bezmleczna, wegetariańska oraz modyfikacje indywidualne dostosowane do potrzeb pacjenta) 19,5 % 12. Dieta papkowata 0,1 % 13. Dieta płynna 0,1 % 14. Dieta płynna wzmocniona 0,1% Zamawiający nie jest w stanie określić liczby posiłków przypadających na każdą dietę.
9.	W celu usprawnienia procesu, Wykonawca proponuje przekazanie Zamawiającemu jednorazowej księgi receptur obejmującej wszystkie planowane dania. Pozwoli to na zachowanie pełnej transparentności i zgodności z wymaganiami przetargu, jednocześnie ułatwiając codzienną realizację zamówienia. Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację wymogu codziennego przekazywania receptur wraz z jadłospisem.	Zamawiający dopuszcza dostarczenie jednorazowej księgi receptur obejmującej wszystkie planowane dania pod warunkiem regularnej aktualizacji. Zamawiający nie stawiał wymogu codziennego przekazywania receptur wraz z jadłospisem.
10.	Wykonawca wnosi o wykreślenie z Zał. nr 1 pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmienionej konsystencji – płynnej wzmocniona, przeznaczonej do żywienia przez sondę. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r. 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	Zamawiający nie wymaga przygotowania diety do żywienia przez sondę, dieta płynna wzmocniona jest modyfikacją diety łatwostrawnej i planowana jest wyjątkowo, w ostrych nieżytach żołądkowo-jelitowych, po krwawieniach z przewodu pokarmowego, w okresie rekonwalescencji, po niektórych zabiegach operacyjnych, z chorobami jamy ustnej i przełyku, z trudnościami w połykaniu, z brakami w użębieniu, z niektórymi chorobami zakaźnymi. Posiłki są spożywane w sposób naturalny, a jeśli żywienie doustne jest niemożliwe, pożywienie podawane jest przez sondę.

	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.	Żywienie to nie wymaga diet przemysłowych.
11.	Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami OPZ/SWZ?	Wykonawca nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy jadłospis będzie niezgodny z obowiązującymi wytycznymi zawartymi w literaturze fachowej, a także zapisami OPZ/SWZ.
12.	Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 4 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.	Zamawiający przewidział już taką możliwość w treści umowy - §16 ust 6: Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej.
13.	Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 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	Zamawiający wyraża zgodę na 40%. W związku z tym Zamawiający dokonuje modyfikacji Rozdziału XIV SWZ we wzorze umowy usługi, §15 ust. 4 otrzymuje brzmienie: „4. Maksymalna wysokość kar umownych nie może przekraczać 40% wartości umowy.”
14.	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). Uzasadnienie: 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	Zamawiający wyraża zgodę, pod warunkiem posiadania przez tę osobę aktualnego orzeczenia – badania lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych dopuszczające do pracy z żywnością.

	zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.	
15.	Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?	Zamawiający nie jest w stanie odpowiedzieć na to pytanie jednoznacznie, to będzie zależało od konkretnych okoliczności, jednakże jeśli do tego przy usunięciu uchybień przed wydaniem posiłków pacjentowi w odpowiednim terminie, nie będzie negatywnych skutków, czy też szkody, Zamawiający nie będzie nakładał takich kar.
16.	W związku z wymaganiem Zamawiającego, aby wykonawca dysponował kuchnią awaryjną, wnosimy o dopuszczenie jako przedmiotowego środka dowodowego kopii certyfikatów na kuchnię awaryjną podpisanych przez akredytowaną jednostkę potwierdzających wdrożenie i utrzymanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, tj.: ISO 22000 – System zarządzania bezpieczeństwem żywności, HACCP – System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych, ISO 9001 – System zarządzania jakością, ISO 14001 – System zarządzania środowiskowego Certyfikaty wystawione przez akredytowaną jednostkę certyfikującą stanowią obiektywny i mierzalny dowód na to, że kuchnia awaryjna: działa zgodnie z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi, jest przygotowana na realizację procesu produkcji posiłków w trybie awaryjnym oraz posiada procedury zapewniające ciągłość dostaw i zarządzanie ryzykiem (szczególnie istotne w kontekście awarii głównej kuchni). W kontekście świadczenia usług żywienia w szpitalu, kluczowe znaczenie ma bezpieczeństwo zdrowotne pacjentów. ISO 22000 i HACCP gwarantują, że wszystkie etapy produkcji i dystrybucji żywności – również w warunkach awaryjnych – odbywają się zgodnie z najwyższymi standardami zapobiegania zagrożeniom biologicznym, chemicznym i fizycznym. Posiadanie certyfikatów umożliwia Zamawiającemu weryfikację, czy wykonawca faktycznie dysponuje kuchnią awaryjną, która spełnia odpowiednie normy. Jest to bardziej wiarygodne niż oświadczenia własne wykonawcy – certyfikaty są potwierdzone przez niezależną jednostkę certyfikującą.	Zamawiający wymaga, żeby wskazana przez Wykonawcę kuchnia awaryjna miała wdrożony system HACCP oraz wydaną decyzję o zatwierdzeniu zakładu. W związku z tym Zamawiający dokonuje modyfikacji zapisów SWZ w Rozdziale II ust. 4 oraz Zał. nr 1 do SWZ, ust. 14, ostatnie zdanie otrzymuje brzmienie: „(...) Kuchnia awaryjna winna być w odległości umożliwiającej należyte wykonanie usługi, tj. czas dowozu maksymalnie do 45 min, a także powinna mieć wdrożony system HACCP oraz wydaną decyzję o zatwierdzeniu zakładu.” Modyfikacji ulega również SWZ w Rozdz. XIV „Wzory umów – usługa i dzierżawa, w Umowie usługi, w §2 ust 15, zdanie ostatnie otrzymuje brzmienie: „(...) Kuchnia awaryjna winna być w odległości umożliwiającej należyte wykonanie usługi, tj. czas dowozu winien wynosić maksymalnie do 45 min, a także powinna mieć wdrożony system HACCP oraz wydaną decyzję o zatwierdzeniu zakładu – dokumenty do wglądu na każde żądanie Zamawiającego.”
17.	Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia wymaga, aby wykonawca dysponował kuchnią awaryjną. Wnosimy o dołączenie do oferty oświadczenia o lokalizacji tej kuchni oraz mapy google, aby można było zweryfikować warunek postawiony przez Zamawiającego.	Zamawiający wymaga podania adresu lokalizacji kuchni zastępczej, co zostało wskazane w Zał. nr 3 do SWZ – Formularz oferty, pkt. 18/.
18.	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 SWZ określił warunki udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, 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. Zaznaczamy, iż za niski próg wymagań powoduje, iż przyszły Wykonawca nie potwierdza doświadczenia w posiadaniu wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowania całodziennego żywienia dla pacjentów jednostek służby zdrowia w zakresie przygotowywania pełnego wyżywienia, różnorodnych diet specjalistycznych, a przede wszystkim nie mają doświadczenia w przygotowaniu, dostawie, dystrybucji do pacjentów z zachowaniem reżimów sanitarnych i	Zamawiający nie wyraża zgody na taki zapis, nie chcąc ograniczać konkurencji.

	epidemiologicznych. Zgodnie z art. 16 ust.1a ustawy Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiotu zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. 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 (vide: 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). Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o modyfikację zapisów SWZ Rozdz. IV warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej w następujący sposób: Zdolność techniczna lub zawodowa Warunek udziału w postępowaniu zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert wykonał lub wykonuje co najmniej dwie usługi o wartości nie mniejszej niż 1.500.000,00 zł brutto polegające na świadczeniu usług w zakresie żywienia zbiorowego polegającego na przygotowywaniu i dostarczaniu całodziennego wyżywienia w żywieniu zbiorowym jednostek służby zdrowia z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.	
19.	Zamawiający określił w SWZ w Rozdziale V podstawy wykluczenia z postępowania art. 109 ust. 1 pkt. 1,4,5,7 ustawy Pzp. Są to podstawy, których zastosowanie zależy od decyzji zamawiającego i to w dwojakim sensie. Po pierwsze, zastosowane przez ustawodawcę w zdaniu wprowadzającym wyrażenie: „zamawiający może wykluczyć wykonawcę” oznacza, że wykluczenie zależy od tego, czy zamawiający przewidział podstawę wykluczenia, wskazując ją w ogłoszeniu o zamówieniu i dokumentach. Po drugie, nawet w przypadku zaistnienia niektórych przewidzianych przez zamawiającego fakultatywnych podstaw wykluczenia zamawiający ma możliwość rezygnacji z wykluczenia, jeżeli takie wykluczenie byłoby w oczywisty sposób nieproporcjonalne. W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o zmianę ogłoszenia i SWZ poprzez odstąpienie przez Zamawiającego od badania przesłanek wykluczenia określonych w art. 109 ust. 1 pkt. 5,7 ustawy Pzp w przedmiotowym Postępowaniu poprzez wykreślenie z Rozdziału V ogłoszenia w pkt. 5.2. Fakultatywne podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 109 ustawy Pzp. Ewentualnie wnosimy o wykreślenie ust. 1 pkt. 5 oraz 7 a wprowadzenie zapisów art. 109 ust. 1 pkt. 1, 2 i 3 ustawy Pzp. Zastosowanie tych fakultatywnych przesłanek pozwoli Zamawiającemu wykluczyć wykonawcę, który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie zdrowotne oraz obowiązków w dziedzinie ochrony środowiska, prawa socjalnego lub prawa pracy. Podkreślenie wymaga fakt, iż uchylanie się od płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wykonawca może traktować jako formę kredytowania przez Państwo oferując przy tym tańszą usługę niż wykonawca opłacający składki regularnie. Z kolei naruszenie obowiązków w dziedzinie ochrony środowiska, prawa socjalnego lub prawa pracy również może wpłynąć na wycenę wykonawcy poprzez unikanie zawierania umów na wywóz odpadów, zaśmiecanie gruntów i wyrzucania odpadów w miejscach niedozwolonych, itp. Prawo pracy i prawo socjalne są istotnymi elementami składowymi ceny. Wykonawca, który nie stosuje się do powyższych obowiązków lub czyni to w sposób nierzetelny, może oferować usługę tańszą czyli konkurencyjną,	Nie, Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wskazanych zapisów.

	która może wyeliminować wykonawcę stosującego narzucone prawem obowiązki. Brak odstąpienia od badania przesłanek wykluczenia z art. 109 ust. 1 pkt. 5 oraz 7 ustawy Pzp może prowadzić do niezasadnego i arbitralnego ograniczenia kręgu wykonawców mogących ubiegać się o zamówienie publiczne. Co do zasady negatywnym i nieuniknionym skutkiem wykluczenia jest każdorazowo ograniczenie konkurencji w postępowaniu. Konieczne jest zatem odpowiednie wyważenie dwóch wartości –dążenia do pozbawiania możliwości ubiegania się o zamówienia publiczne przez nierzetelnych, niewiarygodnych wykonawców oraz ochrony konkurencyjności rynku zamówień publicznych i jego różnorodności, co wyraża się także dbaniem o interes ogólny. Ukształtowanie przesłanek wykluczenia, wynikających z ust. 1 pkt. 5 oraz 7 może doprowadzić do sytuacji, w której nie uda się wyłonić wykonawcy w pierwszym postępowaniu. Wpływać to będzie na czas procedury przetargowej, bo niezależnie od tego, czy zamawiający zdecyduje się powtórzyć przetarg, czy też udzielić zamówienia z wolnej ręki na podstawie art. 214 pzp, kolejne postępowanie to kolejne tygodnie bez wykonawcy, którego Zamawiający jest zobowiązany wybrać w wyniku procedury przetargowej. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.	
20.	Zwracamy się z prośbą o zmianę treści warunku udziału w postępowaniu dotyczącej zdolności technicznej lub zawodowej. Zmiana skutkowałaby wprowadzeniem dyplomu osoby posiadającej wykształcenie w zawodzie dietetyk. Wnosimy o prowadzenie zmiany poprzez wskazanie, że dietetyk musi posiadać kwalifikacje potwierdzone ukończeniem studiów kierunkowych z zakresu dietetyki lub żywienia człowieka oraz doświadczenia zawodowego w postaci 5lat. Wprowadzenie obowiązku złożenia w ramach podmiotowych środków dowodowych dyplomu ukończenia studiów wyższych kierunkowych, potwierdzającego kwalifikacje osoby, którą Wykonawca wskazuje do realizacji zadań dietetyka pozwoli lepiej zweryfikować kompetencje osób mających realny wpływ na jakość świadczenia usług żywieniowych, a także zapewnią, że funkcję tę pełnić będą osoby posiadające odpowiednie wykształcenie kierunkowe, co ma istotne znaczenie z punktu widzenia bezpieczeństwa żywienia i zgodności z obowiązującymi normami.	Nie, Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wskazanych zapisów, nie chcąc ograniczać konkurencji.
21.	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: 1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z	Zamawiający wskazuje, że zmiana kosztów mediów oznacza także zmianę kosztów realizacji zamówienia (a o zmianie kosztów związanych z realizacją zamówienia i waloryzacji wynagrodzenia z tego tytułu stanowi par. 17 ust. 3 projektu umowy), zatem nie ma potrzeby opisywać ich wzrostu osobno.

	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 5%, 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%.	
22.	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)	Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia, pod warunkiem, że wykonywanie tych zadań faktycznie nie będzie polegać 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).
23.	W związku z treścią § 15 ust. 4 projektowanych postanowień umowy, stanowiących zakres SWZ, w których Zamawiający określił maksymalną łączną wysokość kar umownych na poziomie 50% wartości umowy, działając na podstawie art. 436 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, wnosimy o wprowadzenie następującej zmiany: „Łączna maksymalna wysokość kar umownych należnych Zamawiającemu od Wykonawcy nie może przekroczyć 10% wartości umowy brutto.” Zaproponowany przez Zamawiającego poziom 50% wartości umowy jako maksymalnej wysokości kar umownych należy uznać za rażąco wygórowany i nieproporcjonalny. W praktyce może on prowadzić do sytuacji, w której Wykonawca zostanie obciążony karami w wysokości wyższej niż wynagrodzenie, którego nie otrzymałby w przypadku niewykonania umowy. Taki mechanizm narusza zasadę równości stron oraz proporcjonalności przewidzianą w art. 16 pkt 1 i 3 ustawy Pzp, a także może zostać uznany za postanowienie rażąco naruszające interesy Wykonawcy. Zgodnie z aktualną linią orzeczniczą Krajowej Izby Odwoławczej oraz ugruntowaną praktyką rynkową, dopuszczalna i powszechnie stosowana maksymalna wysokość kar umownych nie przekracza 10% wartości umowy brutto. W związku z powyższym, prosimy o uwzględnienie niniejszego wniosku i stosowną modyfikację postanowień projektowanej umowy.	Patrz odpowiedź na pytanie nr 13.
24.	W związku z treścią § 1 ust. 4 projektu umowy, w którym Zamawiający zastrzegł, że: <i>„Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia w okresie obowiązywania umowy mniejszych ilości posiłków niż określono w specyfikacji z uwzględnieniem minimalnej ilości posiłków określonej w specyfikacji na poziomie 60% w przeliczeniu średnio na miesiąc.”</i> Wnosimy o dokonanie zmiany przedmiotowego zapisu poprzez zwiększenie wskazanego progu minimalnego do poziomu 80%. Przy utrzymaniu niskiego poziomu gwarancji realizacji tj. 60%, Wykonawca zmuszony jest uwzględniać w kalkulacji oferty ryzyko niepełnego wykorzystania potencjału produkcyjnego oraz kosztów stałych. To z kolei prowadzi do zawyżenia ceny jednostkowej posiłku w celu zabezpieczenia rentowności usługi. Ustalenie wyższego minimalnego poziomu realizacji na	Zamawiający wskazuje, iż §1 ust 4 wzoru umowy ma inne brzmienie niż wskazane w Państwa zapytaniu. Informacja dotycząca minimalnego progu wykonania umowy wskazana jest w ust. 7 §1 wzoru umowy. Zamawiający zgadza się na zwiększenie wskazanego progu do wysokości 75%. W związku z tym dokonuje modyfikacji Rozdziału XIV SWZ we wzorze umowy usługi, §1 ust. 7 otrzymuje brzmienie: „7. Ilość pacjentów wskazana w §2 ust.2 i 6 jest wartością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od zawieranych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia, a także liczby faktycznych

	poziomie 80% zmniejsza niepewność wykonawczą i pozwala Wykonawcy bardziej precyzyjnie zoptymalizować koszty operacyjne. W efekcie może to przyczynić się do złożenia oferty z niższą stawką jednostkową, co jest korzystne dla Zamawiającego i zwiększa efektywność wydatkowania środków publicznych – zgodnie z zasadą efektywności z art. 17 ustawy Pzp.	jednostek chorobowych u Zamawiającego, bez możliwości dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu, przy czym w ramach umowy ograniczenie wykorzystania usług przez Zamawiającego będzie dotyczyło nie więcej niż 25% zakresu rzeczowego i ilościowego. Minimalny próg wykonania umowy wynosi 75%. ”
25.	Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?	Zamawiający wskazuje, że w granicach dopuszczalnego progu zmniejszenia zamówienia (obecnie 75%) brak jest podstaw do takich negocjacji.
26.	Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.	Szacunkowa wartość zamówienia wynosi 6 351 155,40 zł, w tym 6 308 578,00 zł usługi podstawowe żywienia oraz 42 577,40 zł Program „Dobry posiłek w szpitalu”
27.	Wnosimy o uzupełnienie postanowień projektowanej umowy o tzw. klauzulę salwatoryjną, w brzmieniu umożliwiającym utrzymanie w mocy pozostałych zapisów umownych w przypadku uznania któregośkolwiek z nich za nieważny, bezskuteczny lub niewiążący. Proponujemy wprowadzenie postanowienia o treści zbliżonej do poniższej: „W przypadku, gdyby którekolwiek z postanowień niniejszej umowy okazało się nieważne, bezskuteczne lub niewiążące, nie wpływa to na ważność pozostałych postanowień. Strony zobowiązują się do niezwłocznego zastąpienia takich postanowień nowymi, ważnymi postanowieniami, które w możliwie największym stopniu realizują cel gospodarczy pierwotnych zapisów.” Uzasadnienie: Wprowadzenie klauzuli salwatoryjnej ma na celu: - zabezpieczenie trwałości i wykonalności umowy, w sytuacji gdyby jakiekolwiek jej postanowienie zostało uznane za nieważne (np. w wyniku orzeczenia sądu, interpretacji organów kontroli lub zmiany przepisów prawa); - uniknięcie ryzyka unieważnienia całej umowy na skutek wadliwości pojedynczego zapisu; - umożliwienie dalszej realizacji umowy w sposób zgodny z prawem, przy jednoczesnym dochowaniu zamiaru stron; - zapewnienie ciągłości świadczenia usług, co w zamówieniach o charakterze ciągłym (takich jak utrzymanie czystości czy transport sanitarny) ma kluczowe znaczenie z punktu widzenia interesu publicznego. Klauzula ta jest standardem w obrocie profesjonalnym i bywa rutynowo stosowana w umowach o zamówienia publiczne, w szczególności przy umowach zawieranych na dłuższy okres.	Zamawiający wyraża zgodę na dodanie takiego zapisu. W związku z tym Zamawiający dokonuje modyfikacji Rozdziału XIV SWZ, we wzorze umowy usługi i dodaje ust. 5 w §20 o treści: „W przypadku, gdyby którekolwiek z postanowień niniejszej umowy okazało się nieważne, bezskuteczne lub niewiążące, nie wpływa to na ważność pozostałych postanowień. Strony zobowiązują się do niezwłocznego zastąpienia takich postanowień nowymi, ważnymi postanowieniami, które w możliwie największym stopniu realizują cel gospodarczy pierwotnych zapisów.”
28.	Zwracamy się z prośbą o modyfikację zapisów projektu umowy – poprzez dookreślenie zasad realizacji przez Zamawiającego obowiązku wynikającego z art. 436 ust. 4 punkt b ustawy Prawo zamówień publicznych w treści obowiązującej po dniu 1 stycznia 2021 r. tj. w treści, którą stosuje się do przedmiotowego postępowania nakazują: „umowa zawiera postanowienia określające w szczególności: w przypadku umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 miesięcy: zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany: – stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego, – wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, – zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne, – zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa	Zamawiający ujął w treści umowy niniejsze zapisy w §17 ust. 2 pkt. n) i pragnie przy nich pozostać. Nie wskazano w pytaniu, na czym owe doprecyzowanie ma polegać.

	w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572) – jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.	
29.	Zwracamy się z prośbą o modyfikację zapisów projektu umowy – poprzez dookreślenie zasad realizacji przez Zamawiającego obowiązku wynikającego z art. 436 ust. 4 punkt b ustawy Prawo zamówień publicznych w treści obowiązującej po dniu 1 stycznia 2021 r. tj. w treści, którą stosuje się do przedmiotowego postępowania nakazują: „umowa zawiera postanowienia określające w szczególności: w przypadku umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 miesięcy: zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany: – stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego, – wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, – zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne, – zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572) – jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę. Zamawiający nie zawarł w projekcie umowy wszystkich obligatoryjnych przesłanek zmiany wynagrodzenia Wykonawcy wymienionych w art. 436 ust. 4 podpunkcie b ustawy Pzp, w związku z tym prosimy o uzupełnienie treści wzoru umowy w tym zakresie.	Zamawiający zawarł w projekcie umowy wszystkie obligatoryjne przesłanki. Prosimy o ponowne zapoznanie się z projektem treści umowy.
30.	Prosimy o podanie wykazu sprzętu niezbędnego do realizacji usługi, który Wykonawca musi doposażyć na własny koszt.	Zamawiający wskazuje że wyposażenie zależy od Wykonawcy. Wykonawca powinien doposażyć kuchnię w sprzęty, które umożliwią mu należyte wykonanie usługi. Ilość i rodzaj sprzętu niezbędnego do realizacji kompleksowej usługi żywienia leży w gestii Wykonawcy.
31.	Czy zakupiony sprzęt po wygaśnięciu Umowy przechodzi na własność Zamawiającego?	Zamawiający wskazuje że wyposażenie zależy od Wykonawcy. Wykonawca powinien doposażyć kuchnię w sprzęty, które umożliwią mu należyte wykonanie usługi. Ilość i rodzaj sprzętu niezbędnego do realizacji kompleksowej usługi żywienia leży w gestii Wykonawcy. W tym układzie, sprzęt po wygaśnięciu Umowy nie przechodzi na własność Zamawiającego, chyba, że zostanie trwalełączony z nieruchomością i uznany za nakłady.
32.	Prosimy o podanie diet w których pacjent będzie mógł dokonywać wyboru posiłku.	Zamawiający podaje: - Dieta podstawowa - dorośli i dzieci, - Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, - Dieta łatwo strawna.
33.	Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?	Zamawiający nie przewiduje obecnie remontów ograniczających istotnie realizację świadczeń.
34.	W związku z usługą programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz.U. 2023 poz. 2102), uprzejmie prosimy o informację, czy Zamawiający przewiduje możliwość waloryzacji wynagrodzenia W związku z wejściem w życie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu	Udział % Wykonawcy posiłków w stawce za posiłek jest stały i wynosi taki %, jaki oferent wpisze w ofercie. Jeśli NFZ zmieni stawkę w zł to Wykonawcy także zwiększy się kwota jednostkowa, przy zachowaniu tego samego % (nastąpi waloryzacja).

	pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz.U. 2023 poz. 2102), uprzejmie prosimy o informację, czy Zamawiający przewiduje możliwość waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku ewentualnego wdrożenia niniejszego programu w trakcie realizacji umowy. W szczególności prosimy o wyjaśnienie, czy: W przypadku obowiązku zapewnienia pacjentom posiłków zgodnych z wytycznymi programu, możliwa będzie zmiana wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 lub pkt 4 ustawy Pzp? Zamawiający dopuszcza aneksowanie umowy w zakresie jakości, ilości lub kosztów przygotowania posiłków w związku z przystąpieniem szpitala do programu „Dobry posiłek w szpitalu”? Powyższe zmiany mogą znacząco wpływać na koszty realizacji usługi żywienia, które nie były przewidziane na etapie składania oferty. Dlatego istotne jest, aby w dokumentacji przetargowej Zamawiający przewidział możliwość waloryzacji wynagrodzenia lub zmiany umowy w przypadku przystąpienia placówki do programu lub jego obowiązkowego wdrożenia w przyszłości.	
35.	W nawiązaniu do §2 ust. 7 wzoru umowy, zwracamy się z wnioskiem o zwiększenie minimalnej wartości świadczenia do 90% łącznej wartości wynagrodzenia brutto. Ustalając w zgodzie z Prawem zamówień publicznych klauzulę zmiany umowy dotyczącą ograniczenia jej zakresu, nie wolno zapominać o orzecznictwie Trybunału Sprawiedliwości kwalifikującym jako „istotną” (niedopuszczalną) zmianę umowy polegającą na znacznym ograniczeniu jej zakresu. Przykładowo w wyroku z 29 kwietnia 2004 r. C-496/99, TSUE stwierdził, że jeśli modyfikacja umowy jest tego typu, że gdyby była ona znana wykonawcom w postępowaniu przetargowym poprzedzającym udzielenie danego zamówienia mogliby oni złożyć istotnie odmienne oferty, nie wolno jej dokonać. W wyroku z 19 czerwca 2008 r. C-454/06 TSUE stwierdził, że: "w istocie zmiany w postanowieniach zamówienia publicznego w czasie jego trwania stanowią udzielenie nowego zamówienia w rozumieniu dyrektywy 92/50, jeżeli charakteryzują się one cechami w sposób istotny odbiegającymi od postanowień pierwotnego zamówienia i w związku z tym mogą wskazywać na wolę ponownego negocjowania przez strony podstawowych ustaleń tego zamówienia. W ocenie Wykonawcy, uprawnienie Zamawiającego do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym aż o 40% w toku realizacji Umowy, stanowi istotną zmianę przedmiotu zamówienia, stanowiącą jednocześnie naruszenie art. 455 ust. 1 pkt 3) PZP. Jednocześnie proponujemy wprowadzenie zapisu: „Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji: • powyżej 15% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym, począwszy od miesiąca, w którym nastąpił spadek liczby osób żywionych, • powyżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym, począwszy od miesiąca, w którym nastąpił spadek liczby osób żywionych, • powyżej 40% do poziomu 50% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 45% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym począwszy od miesiąca, w którym nastąpił spadek liczby osób żywionych.” Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty	Zamawiający wskazuje, że w granicach dopuszczalnego progu zmniejszenia zamówienia (obecnie 75%) brak jest podstaw do takich negocjacji.

	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 ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu. Według wykonawcy Zamawiający w sposób całkowicie jednostronny i abuzywny zastrzega sobie uprawnienie do ograniczenia wielkości gwarantowanej usługi, poprzez nieustanowienie odpowiednich zapisów.	
36.	Zwracamy się z wnioskiem o obniżenie łącznej maksymalnej wysokości kary umownej z 50% wartości umowy 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	Patrz odpowiedź na pytanie nr 13.
37.	W nawiązaniu do wzoru dzierżawy najmu prosimy o szczegółowe informacje co do tego, w jaki sposób należy przystosować obiekt przeznaczony do produkcji posiłków. Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres?	Zamawiający informuje, że Wykonawca sam winien zdecydować czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych i w jaki sposób należy przystosować obiekt. Zamawiający pozostawia w tym zakresie dowolność Wykonawcy jako profesjonalnemu podmiotowi. W tym celu Zamawiający wymagał przeprowadzenia wizji lokalnej. Na pewno pewne odświeżenie i adaptacja pomieszczeń jest konieczna, w tym trwałe oddzielenie od pomieszczeń restauracji.
38.	W nawiązaniu do §7 wzoru umowy głównej, zwracamy się z wnioskiem o doprecyzowanie: 1) czy kontrole będą odbywały się w obecności Wykonawcy; 2) z jaką częstotliwością będą się odbywały kontrole; 3) czy z przeprowadzonej kontroli będzie sporządzany protokół, a jeśli tak, wnioskujemy, aby jego ważność była uzależniona od podpisu zarówno Wykonawcy, jak i Zamawiającego; 4) czy Wykonawca będzie informowany o zamiarze przeprowadzenia przez Zamawiającego kontroli, a jeśli tak, to z jakim wyprzedzeniem.	Zamawiający doprecyzowuje: 1) tak, o ile będzie to możliwe; 2) kontrole będą odbywały się dwa razy w roku zgodnie z procedurami zamawiającego oraz w razie konieczności; 3) tak, chyba, że Wykonawca nie przystąpi do podpisania protokołu; 4) tak, w zależności od okoliczności jednakże bieżąca kontrola posiłków czy też kontrola w innych pilnych sytuacjach może się odbyć niezależnie od poinformowania wykonawcy.
39.	Zwracamy się z wnioskiem o potwierdzenie, że każdorazowe naliczenie kary umownej poprzedzone zostanie postępowaniem wyjaśniającym, w ramach którego Wykonawca będzie miał możliwość zaprezentowania własnego stanowiska w zakresie zasadności nałożenia kary umownej. W szczególności każdorazowe naliczenie kary umownej z tytułu niewłaściwego wykonania Umowy uzależnione będzie od uprzedniego	Zamawiający nie jest w stanie odpowiedzieć na to pytanie jednoznacznie, to będzie zależało od okoliczności. Zazwyczaj każde naliczenie kar wiąże się z przeprowadzeniem postępowania wyjaśniającego, natomiast nie wiąże się to obligatoryjnie z formułą protokołu.

	sporządzenia protokołu, potwierdzającego niewłaściwe wykonanie usługi, podpisanego przez obie Strony, pod rygorem bezskuteczności.	
40.	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. kwarantanna, zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest niewykonalne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na kwarantannie, zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczenia 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	Patrz odpowiedź na pytanie nr 14.
41.	Prosimy o podanie aktualnej stawki za osobodzień Żywienia pacjenta w kwocie netto i brutto z podziałem na pełne wyżywienie i zupę.	Stawka pełna: 35,83 zł netto, tj. 38,70 zł brutto. Podział: - dorośli: śniadanie – 8,96 zł netto, 9,68 zł brutto; obiad – 17,92 zł netto, 19,35 zł brutto; kolacja – 8,96 zł netto, 9,68 zł brutto - dzieci: śniadanie i II śniadanie (łącznie) 8,96 zł netto, 9,68 zł brutto; obiad: 17,92 zł netto, 19,35 zł brutto; podwieczorek i kolacja (łącznie): 8,96 zł netto, 9,68 zł brutto - zupa: 5,00 zł netto, 5,40 zł brutto
42.	Prosimy o informację jaka jest stawka dofinansowania do programu Dobry Posiłek na osobodzień	Zamawiający wskazał stawkę dofinansowania w Zał nr 4 do SWZ – Formularz Ofertowo-Cenowy, w Tabeli „Usługi żywienia – Dobry posiłek – D”, w kol. 3 i 5.
43.	Prosimy o podanie szacunkowej wartości zamówienia.	Patrz odpowiedź na pytanie nr 26.
44.	Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu z kontroli przeprowadzonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w pomieszczeniach kuchni Zamawiającego, które będą przedmiotem umowy dzierżawy	Nie jest to pytanie do treści SWZ. Zamawiający informuje, że protokół Sanepidu dotyczy wykonawcy a nie Zamawiającego, który nie dysponuje prawem do jego publikacji, jednakże Zamawiający może poświadczyć, że w wyniku przeprowadzonej ostatniej kontroli wewnętrznej Sanepidu u obecnego Wykonawcy nie stwierdzono nieprawidłowości.
45.	Prosimy o udzielenie informacji na temat aktualnego stanu technicznego instalacji znajdujących się w pomieszczeniach kuchni Zamawiającego, które będą przedmiotem umowy dzierżawy tj.: a) Wentylacji mechanicznej nawiewowo-wywiewnej b) Instalacji wodnej: z.w.u oraz c.w.u c) Instalacji elektrycznej d) Instalacji centralnego ogrzewania e) Instalacji gazowej f) Instalacji oświetleniowej g) Instalacji przeciwpożarowej h) Separatora tłuszczu w szczególności prosimy o udzielenie informacji czy ww. instalacje są sprawne? Kiedy przeprowadzono ostatni przegląd? Kiedy przeprowadzono ostatni remont? Czy wydane zostały jakieś zalecenia dot. tych instalacji?	Zamawiający informuje, że na dzień udzielenia odpowiedzi instalacje wskazane w zapytaniu są sprawne. Przegląd pomiarów elektrycznych jest ważny do 15.09.2025 roku, instalacji przeciwpożarowych jest ważny do 06.2025 r., separator tłuszczu czyszczony wg bieżącego zapewnienia, pozostałe przeglądy pozostają w gestii Wykonawcy zgodnie z umową.

46.	Prosimy o podanie terminu ważności przeglądów przedmiotu dzierżawy, w tym w szczególności wymaganych prawem przeglądów dot. ww. instalacji oraz przeglądów wykonywanych przez Właściciela budynku (pomiarów elektryczne, przeglądy kominiarskie itd.) oraz o udostępnienie kopii tych protokołów.	Przeгляд pomiarów elektrycznych jest ważny do 15.09.2025 roku, pozostałe pozostają w gestii Wykonawcy zgodnie z umową.
47.	Prosimy o podanie wysokości opłat ponoszonych przez aktualnego Wykonawcę z tytułu czynszu dzierżawy oraz opłat za: a) dostawę wody i odprowadzanie ścieków, b) dostawę energii cieplnej, c) dostawę energii elektrycznej, d) dostawę gazu, e) wywóz nieczystości stałych – odpadów komunalnych lub podobnych do komunalnych, f) odbiór, transport i unieszkodliwianie odpadów innych niż komunalne (niebezpieczne lub inne niż niebezpieczne) lub podobne do komunalnych, g) telefony wraz z rozbiorem na poszczególne miesiące.	Za 2024 rok średnio miesięcznie : a) Woda i ścieki – 1738,59 zł (podlicznik) b) Energia cieplna – 842,34 zł (ryczałt) c) Energia elektryczna – Osobny PPE brak wiedzy o kosztach - bezpośrednia umowa Wykonawcy z dostawcą energii. d) Gaz - 1385,58 zł (osobny punkt poboru) e) i f) Odpady – brak wiedzy o kosztach - bezpośrednia umowa Wykonawcy z firmą odbierającą odpady. g) z linii telefonów stacjonarnych nie korzystano. Szczegółowe koszty w załączniku.
48.	Prosimy o informację ile osób aktualnie realizuje usługę objętą przedmiotem niniejszego postępowania zgodnie z załącznikiem do faktury VAT (vide §11 ust. 3 Umowy) składanym przez obecnego Wykonawcę	To jest sprawa każdej firmy i jej organizacji pracy, jednakże zgodnie z aktualnymi informacjami usługę wykonuje 10 osób.
49.	Prosimy o informację czy w czasie obowiązywania umowy zawartej z obecnym Wykonawcą był on obciążany przez Zamawiającego z tytułu kar umownych, a jeśli tak to prosimy o wskazanie kiedy, w jakiej wysokości i z jakiego tytułu	Pytanie nie dotyczy SWZ i niniejszego zamówienia.
50.	Proszę o informację czy Zamawiający przygotowując zamówienie publiczne prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie na bazie przejętych pomieszczeń kuchni” Znak sprawy: 2-PN-25, dokonał analizy potrzeb i wymagań o której mowa w art.83 ust. 1, 2 i 3 oraz czy Zamawiający przed wszczęciem postępowania przeprowadził wstępne konsultacje rynkowe o których mowa w art.84. Jeżeli Zamawiający podjął działania o których mowa powyżej, zwracam się z prośbą o udostępnienie dokumentacji z przeprowadzonej analizy potrzeb oraz przeprowadzonych wstępnych konsultacji rynkowych. Ponadto na podstawie art. 74 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych wnioskujemy o udostępnienie protokołu z w.w. postępowania.	Tak, Zamawiający dokonał analizy potrzeb i wymagań. Nie, Zamawiający nie przeprowadzał wstępnych konsultacji rynkowych. Dokumentacja w załączeniu: Analiza potrzeb i wymagań oraz protokół częściowy z niniejszego postępowania.

Do niniejszych wyjaśnień załącza się załączniki:

1. Zmodyfikowana treść SWZ wraz ze zmodyfikowanym wzorem umowy.
2. Wykaz wysokości opłat ponoszonych przez aktualnego Wykonawcę (dot. pyt. 47).
3. Analiza potrzeb i wymagań (dot. pyt. 49).
4. Protokół z niniejszego postępowania (dot. pyt. 49).

2. Zamawiający działając na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (j.t.Dz.U.2024.1320 ze zm.) – zmienia treść Specyfikacji Warunków Zamówienia w następujący sposób:

- 1) Rozdział II „Opis przedmiotu zamówienia” ust. 15 pkt. b) oraz Rozdział XIV „WZORY UMÓW – USŁUGA I DZIERŻAWA”, Umowa dzierżawy, §4 ust. 5 pkt. b)

o treści:

„b) **zimna woda** dostarczana będzie przez Zamawiającego i mierzona poprzez zainstalowany podlicznik. Opłata za zimną wodę naliczana będzie wg wskazań zamontowanego podlicznika wg cen ustalonych przez dostawcę AQUA Sopot,”

otrzymuje brzmienie:

„b) **zimna woda** dostarczana będzie przez Zamawiającego, opomiarowana licznikiem – utworzono licznik, który zasila dwa lokale (restaurację i kuchnię). Dzierżawca na swój koszt będzie musiał zamontować podlicznik rejestrujący

zużycie zimnej wody na instalacjach zasilających kuchnię. Opłata za zimną wodę naliczana będzie wg wskazań tego podlicznika wg cen ustalonych przez dostawcę AQUA Sopot,”

2) Rozdział II „Opis przedmiotu zamówienia” ust. 15 zdanie:
o treści:

„(...) Wysokość kosztów za wodę jest rzeczywista na podstawie prowadzonych odczytów z istniejących podliczników.
(...)”

otrzymuje brzmienie:

„(...) Wysokość kosztów za wodę jest rzeczywista na podstawie prowadzonych odczytów z istniejących podliczników, ale dotyczy dwóch lokali łącznie - restauracji i kuchni.(...)”

3) Rozdział VIII „MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT”, punkt 2
o treści:

„Termin składania ofert: do dnia 05.05.2025 r., do godz. 09:00 pod rygorem nieważności”

otrzymuje brzmienie:

„Termin składania ofert: **do dnia 07.05.2025 r., do godz. 09:00** pod rygorem nieważności”

4) Rozdział VIII „MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT”, punkt 4
o treści:

„Termin otwarcia ofert:

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w trakcie posiedzenia Komisji Przetargowej, które odbędzie się w dniu 05.05.2025 roku o godz. 09:15.”

otrzymuje brzmienie:

„Termin otwarcia ofert:

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w trakcie posiedzenia Komisji Przetargowej, które odbędzie się w dniu **07.05.2025 roku o godz. 09:15.**”

5) Rozdział XI „INNE INFORMACJE”, ust. 2 „termin związania ofertą”, pkt 2.1,
o treści:

„2.1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres 90 dni, tj. do dnia 02.08.2025 r.”

otrzymuje brzmienie:

„2.1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres **90 dni, tj. do dnia 04.08.2025 r.**”

Pozostała treść Specyfikacji Warunków Zamówienia na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o. o. na bazie przejętych pomieszczeń kuchni w Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz - Kosko w Sopocie Sp. z o. o. - znak: 2-PN-25.– znak: 2-PN-25– **nie zmienia się.**

PREZES ZARZĄDU

Kinga Kozicka