**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej**
**w Obornikach**
***64-600 Oborniki ul. Szpitalna 2***
***tel.: 61 29-73-600, fax. 61 29-60 – 079 e-mail:szpital@szpital.oborniki.info***
***adres e-Doręczeń: AE:PL-65598-16106-ABGTJ-20***

***CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10*** ***BDO 000082299***

L. Dz. ZPUK/04/26/57 Oborniki, dnia 27.10.2026r.

Znak sprawy: ZPU/04/26

**Dot. przetargu podstawowego: na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów nowo powstałego Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego ogłoszonego w dniu 19.10.2026r. na stronie internetowej www.bip.szpital.oborniki.info oraz platformie https://ezamowienia.gov.pl/pl/**

## ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIA

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach, ul .Szpitalna 2, na podstawie art. 284 ustawy Pzp (Dz. U. 2026r, poz. 793 ze zm.) udziela odpowiedzi na złożone zapytania:

1. W rozdziale II pkt 12 ppkt 8 SWZ Zamawiający wskazał, że do oferty należy załączyć „Projekt jadłospisu diety podstawowej dla 1 dekady (14 dni)". Zapis jest niejednoznaczny, gdyż „dekada" oznacza zwyczajowo 10 dni, a Zamawiający wskazał w nawiasie 14 dni. Prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, czy projekt jadłospisu dla diety podstawowej, który należy złożyć wraz z ofertą ma obejmować **10 dni**.

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga złożenia jadłospisu dla dekady tj. 10 dni i tym samy modyfikuje treść zapisu SWZ**

2. Prosimy o potwierdzenie, że projekt jadłospisu diety podstawowej składany wraz z ofertą stanowi przedmiotowy środek dowodowy.

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że jadłospis stanowi przedmiotowy środek dowodowy, składany wraz z ofertą.**

3. Zmawiający w Rozdziale II pkt 12 ppkt 8 SWZ wymaga złożenia wraz z ofertą „Projektu jadłospisu diety podstawowej dla 1 dekady ..." , wskazując jednocześnie: „PRZY DANYM POSIŁKU NALEŻY WYMIENIĆ ASORTYMENT, GRAMATURE I KALORYCZNOŚĆ KAŻDEGO PRODUKTU!!!" Prosimy o potwierdzenie, że projekt jadłospisu diety podstawowej składany wraz z ofertą ma obejmować 3 posiłki: śniadanie, obiad i kolację, oraz że dla każdego z tych posiłków należy podać asortyment (nazwę potrawy/produktu), jego gramaturę i kaloryczność. Jednocześnie Zamawiający w tym samym punkcie przedstawił przykładowy jadłospis, który "jest jadłospisem poglądowym dla Zamawiającego, ale nie podlega on ocenie i nie jest kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty", w którym w pozycji dania obiadowego wymieniono jego składniki (np. rosół z makaronem: wywar, marchew, seler, por, przyprawy, makaron; gulasz wieprzowy: łopatka wp. Cebula, koncentrat pomidorowy, mąka, przyprawy). Prosimy o potwierdzenie, że podanie składników (recepturowych) dania obiadowego nie jest wymagane w

jadłospisie składanym wraz z ofertą, a wystarczające jest podanie nazwy dania, jego gramatury i kaloryczności.

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga podania projektu jadłospisu, który ma obejmować 5 posiłków, i dla każdej z diet (także dla papkowatej i płynnej) wystarczające będzie podanie nazwy dania z uwzględnieniem w nazwie ew. składników wiodących, jego gramatury i kaloryczności, np. owsianka z truskawkami. Nie wymagamy wyszczególniania wszystkich składników zawartych w daniu. Zamawiający modyfikuje treść zapisu SWZ.**

4. W Załącznika nr 1pkt 5 do SWZ, dotyczącym składu śniadania, Zamawiający wskazał: „gorący napój/ herbata/ kawa zbożowa/ kakao" , natomiast w pkt 6 ppkt 6, odnosząc się do napojów podawanych do śniadania, wskazano: „do śniadania – herbata czarna/ naprzemiennie kawa zbożowa z mlekiem oraz kakao" .

Powyższe zapisy różnią się zakresem i sposobem podania napoju — pkt 5 wskazuje na wybór jednego z czterech napojów (gorący napój/herbata/kawa zbożowa/kakao), natomiast ppkt 6 sugeruje naprzemienne podawanie herbaty czarnej, kawy zbożowej z mlekiem oraz kakao. Prosimy o sprecyzowanie, jaki napój ma być podawany do śniadania oraz czy napoje te mają być podawane naprzemiennie (rotacyjnie) w ramach jadłospisu dekadowego, czy Wykonawca może swobodnie wybierać jeden z wymienionych napojów każdego dnia.

**Odpowiedź: Zamawiający precyzuje treść zapisu, iż herbata czarna jest napojem, który będzie podawany codziennie do śniadania. Natomiast kawa zbożowa z mlekiem oraz kakao mają być podawane naprzemiennie w ramach jadłospisu dekadowego. Zamawiający wymaga, aby pacjenci mieli codziennie do śniadania dwa napoje do wyboru.**

5. W Załącznika nr 1 do SWZ pkt 5, dotyczącym składu kolacji, Zamawiający wskazał: „gorący napój/ herbata/ kawa zbożowa", natomiast w pkt 6, ppkt 6: „do kolacji – herbata czarna."
   Prosimy o potwierdzenie, że napojem podawanym do kolacji może być herbata czarna lub kawa zbożowa.
   **Odpowiedź: Zamawiający precyzuje do kolacji – gorący napój- herbata czarna, i tym samym wykreśla zapis kawa zbożowa z OPZ.**

6. Prosimy o podanie minimalnej gramatury warzyw (dodatków warzywnych) /owocu serwowanych do śniadania oraz do kolacji.
   **Odpowiedź: Zamawiający wymaga minimum 80 g dodatku warzywnego/owocu, w przypadku sałaty 35 g serwowanych do śniadań oraz kolacji.**

7. Prosimy o podanie minimalnej gramatury warzyw (dodatków warzywnych) /owocu serwowanych do obiadu.
   **Odpowiedź: Zamawiający wymaga min. 100 g dodatku owocowo-warzywnego w ilości dwóch dodatków serwowanego do obiadu.**

8. Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca nie ma obowiązku serwowania dodatku owocowego do każdego posiłku.
   **Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.**

9. Zamawiający w dokumentacji postępowania powołuje się na Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie, że jadłospisy opracowywane przez Wykonawcę powinny być przygotowywane zgodnie z wymaganiami określonymi w ww. rozporządzeniu, z uwzględnieniem wzorcowych wymagań dotyczących diet oraz wytycznych opublikowanych przez Ministra Zdrowia w ramach programu „Standard żywienia – Żywienie dla zdrowia", dostępnych pod adresem: Standard żywienia – Żywienie

dla zdrowia. Prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, że przy opracowywaniu jadłospisów Wykonawca powinien uwzględniać wymagania i zalecenia wynikające zarówno z ww. rozporządzenia, jak i opublikowanych przez Ministra Zdrowia materiałów stanowiących jego uszczegółowienie.
**Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że jadłospisy powinny bazować i sugerować się wymaganiami i zaleceniami wynikającymi z ww. rozporządzenia i materiałów uzupełniających. Jednak z uwagi na specyfikę pacjentów (osoby starsze), Zamawiający sugeruje branie pod uwagę literaturę dotyczącą żywienia osób starszych tak, aby posiłki były nie tylko zdrowe ale i atrakcyjne sensorycznie i wizualnie.**

10. W Rozdziale II pkt 7 ppkt 4.5) SWZ Zamawiający wskazuje, że do oferty należy załączyć również procedury HACCP w zakresie produkcji i dystrybucji, postępowanie z brudnymi naczyniami, opis procedury postępowania z opakowaniami zewnętrznymi (ppkt a) oraz opis procedury produkcji diet – cały proces technologiczny (ppkt b). Jednocześnie ppkt c) tego punktu stanowi, że na wezwanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia całości procedury HACCP. Natomiast w wykazie dokumentów składanych wraz z ofertą (pkt 12 SWZ) powyższe dokumenty i opisy nie zostały wymienione. W związku z powyższym prosimy Zamawiającego o jednoznaczne wskazanie: że opisy procedur, o których mowa w pkt 7 ppkt 4.5) oraz w ppkt a) i b) i c) (procedura postępowania z opakowaniami zewnętrznymi oraz procedura produkcji diet – cały proces technologiczny, całość procedur HACCP), stanowią dokument, który musi być złożony złożony na późniejszym etapie, na wezwanie Zamawiającego a zatem Wykonawca nie ma obowiązku złożenia ww dokumentów z ofertą.
**Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że procedury HACCP należy złożyć z ofertą, ale na wezwanie Zamawiającego co mówi rozdz. II pkt 7 ppkt 4.5 c) SWZ.**

**11.** W związku z przyjętym przez Zamawiającego sposobem punktowania kryterium „Czas reakcji na zgłoszone nieprawidłowości w dostarczanym posiłku", któremu przypisano wagę 20%, zwracamy się z wnioskiem o zmianę obowiązujących przedziałów punktowych w następujący sposób:

**czas reakcji do 50 minut – 20 pkt;**
**czas reakcji od 51 do 59 minut – 10 pkt;**
**czas reakcji powyżej 60 minut – 0 pkt.**

W ocenie Wykonawcy obecnie przyjęta punktacja, przewidująca przyznanie maksymalnej liczby punktów wyłącznie za czas reakcji do 40 minut, może prowadzić do nieproporcjonalnego różnicowania ofert wykonawców, którzy dysponują zapleczem logistycznym umożliwiającym terminową i prawidłową realizację przedmiotu zamówienia.

Należy zwrócić uwagę, że w załączniku nr 1 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia, **rozdział IX pkt 6 „Czas przewozu"**, Zamawiający jednoznacznie określił, iż czas przewozu posiłków do podmiotu leczniczego nie może przekraczać jednej godziny od momentu ich wytworzenia.

Tym samym Zamawiający sam określił dopuszczalny standard czasowy transportu posiłków, uznając okres do 60 minut za zapewniający możliwość prawidłowego wykonania zamówienia.

Wprowadzenie kryterium, w ramach którego maksymalna punktacja przysługuje wyłącznie wykonawcom deklarującym czas do 40 minut, może w praktyce nadmiernie premiować wykonawców posiadających kuchnię w bezpośrednim sąsiedztwie siedziby Zamawiającego, pomimo że wykonawcy realizujący dostawy w czasie 41–50 minut również są w stanie zapewnić wymagany standard świadczenia usługi.

W ocenie Wykonawcy tak znaczące zróżnicowanie punktowe, wynoszące aż 10 punktów w ramach kryterium o wadze 20%, powinno znajdować obiektywne uzasadnienie w rzeczywistych korzyściach dla Zamawiającego.

Wnosimy o wyrażenie zgody na zmianę sposobu punktowania kryterium „Czas reakcji na zgłoszone nieprawidłowości w dostarczanym posiłku" zgodnie z przedstawioną propozycją.

**Odpowiedź: Zgodnie z art. 240 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2026 r. poz. 1019 ze zm.), Zamawiający opisuje kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały, zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równego traktowania wykonawców. Ustawa Pzp przyznaje Zamawiającemu prawo do samodzielnego kształtowania kryteriów oceny ofert (tzw. dyskrecjonalność Zamawiającego) w taki sposób, aby uzyskać świadczenie o najwyższej jakości, najlepiej odpowiadające jego uzasadnionym potrzebom.**

**Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usług żywienia na rzecz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego. Specyfika funkcjonowania takiego Zakładu, nakłada rygorystyczny harmonogram wydawania posiłków oraz szczególne potrzeby pacjentów (w tym konieczność zachowania ciągłości dietetycznej) powodują, że każda minuta opóźnienia w usunięciu nieprawidłowości generuje ryzyko dla prawidłowego procesu leczenia i opieki.**

**Wskazany przez Wykonawcę maksymalny 60-minutowy czas przewozu posiłków (zgodnie z rozdz. IX pkt 6 OPZ) odnosi się do standardowego, planowanego transportu rutynowych dostaw w celu zachowania ich właściwości organoleptycznych i mikrobiologicznych. Czym innym jest natomiast czas reakcji na sytuacje awaryjne i zgłoszone nieprawidłowości (np. dostarczenie posiłku niezgodnego z zamówioną dietą, brak elementu posiłku, wada jakościowa). W sytuacjach awaryjnych kluczowe dla Zamawiającego jest pozyskanie wykonawcy, który deklaruje jak najkrótszy czas naprawy błędu. Przedział do 40 minut został ustanowiony celowo, aby premiować wykonawców wykazujących się najwyższą sprawnością logistyczną i operacyjną w sytuacjach kryzysowych. Działanie to ma na celu minimalizowanie stresu pacjentów oraz zakłóceń w pracy personelu medycznego. Przyznanie maksymalnej punktacji za czas do 40 minut stanowi obiektywnie uzasadnioną korzyść dla Zamawiającego i nie narusza zasad konkurencji – nie uniemożliwia bowiem złożenia oferty wykonawcom z dłuższym czasem reakcji (którzy wciąż mogą złożyć ważną ofertę, godząc się na mniejszą liczbę punktów w tym kryterium).**

**Mając na uwadze powyższe, Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe brzmienie SWZ.**

12. Zwracamy się z wnioskiem o zmianę określonego przez Zamawiającego procentowego podziału wartości całodziennego wyżywienia, poprzez przyjęcie następujących proporcji:

Śniadanie – 30% wartości osobodnia, w tym II śniadanie – 10%
Obiad – 50% wartości osobodnia, w tym podwieczorek – 10%
Kolacja – 20% wartości osobodnia.

W ocenie Wykonawcy zaproponowany podział procentowy w sposób bardziej realistyczny odzwierciedla faktyczną strukturę kosztów przygotowania poszczególnych posiłków, uwzględniając zarówno wartość surowców spożywczych, jak i nakłady związane z ich przygotowaniem oraz wymagania dotyczące jakości i wartości odżywczej żywienia pacjentów. Obecnie przyjęte przez Zamawiającego proporcje, tj. 25% na śniadanie, 10% na II śniadanie, 40% na obiad, 10% na podwieczorek oraz 15% na kolację, nie odzwierciedlają w pełni rzeczywistego udziału kosztów poszczególnych posiłków w całodziennej stawce żywieniowej.
Proponowany przez Wykonawcę podział pozwoli na bardziej racjonalne przyporządkowanie kosztów do poszczególnych posiłków, z uwzględnieniem ich składu, gramatury oraz stopnia złożoności przygotowania. Jednocześnie umożliwi właściwe kalkulowanie cen jednostkowych, szczególnie w sytuacjach, gdy Zamawiający korzysta z możliwości zamawiania poszczególnych posiłków lub połówek porcji, zgodnie z postanowieniami OPZ. Wnosimy o wyrażenie zgody na zmianę procentowego podziału wartości całodziennego wyżywienia na: śniadanie 30% (w tym II śniadanie 10%), obiad 50% (w tym podwieczorek 10%) oraz kolacja 20%.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę procentowego podziału wartości całodziennego wyżywienia i podtrzymuje zapisy zawarte w Opisie Przedmiotu Zamówienia (OPZ). Obecnie przyjęte proporcje (śniadanie 25%, II śniadanie 10%, obiad 40%, podwieczorek 10%, kolacja 15%) zostały ustalone w sposób celowy. Gwarantują one zrównoważony rozkład budżetu na poszczególne posiłki zgodnie z normami żywieniowymi pacjentów oraz specyfiką funkcjonowania placówki. Obniżenie wartości kolacji do poziomu 20% mogłoby negatywnie wpłynąć na jakość i kaloryczność tego posiłku. Jest to szczególnie istotne z punktu widzenia zachowania odpowiednio długiej przerwy nocnej między kolacją a śniadaniem. Dotychczasowy podział w pełni zabezpiecza interes Zamawiającego przy rozliczaniu posiłków zamawianych pojedynczo. Zamawiający wykreśla zapis z OPZ o możliwości korzystania z połówek porcji.**

13. Zwracamy się z prośbą o wyjaśnienie rozbieżności dotyczących numeracji formularza asortymentowo-cenowego. W Rozdziale II pkt 12 SWZ, w wykazie dokumentów wymaganych wraz z ofertą, Zamawiający wskazał:*„Formularz asortymentowo-cenowy – według wzoru stanowiącego zał. nr 1 do SWZ"*.Natomiast w Rozdziale II pkt 13 SWZ, dotyczącym sposobu obliczania ceny, Zamawiający wskazał:„W celu obliczenia ceny oferty, Wykonawca wypełnia formularz cenowy, stanowiący załącznik nr 2 do SWZ".Jednocześnie z końcowego wykazu załączników wynika, że załącznik nr 1 stanowi Opis Przedmiotu Zamówienia, natomiast załącznik nr 2 – Formularz ofertowo-cenowy. W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o potwierdzenie, że prawidłowym dokumentem służącym do sporządzenia kalkulacji cenowej jest formularz ofertowo-cenowy stanowiący załącznik nr 2 do SWZ, oraz o odpowiednią korektę Rozdziału II pkt 12 SWZ. Ujednolicenie powyższych zapisów jest istotne dla prawidłowego przygotowania ofert oraz wyeliminowania wątpliwości dotyczących dokumentów wymaganych przez Zamawiającego.

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, że formularz asortymentowo- cenowy to nr 2 SWZ i tym samy modyfikuje treść zapisu SWZ**

**14.** W Rozdziale IX pkt 1 OPZ Zamawiający wskazał, że rodzaje diet, ich charakterystyka, rekomendowane i przeciwwskazane środki spożywcze oraz wartość odżywcza i energetyczna stosowanych diet szpitalnych zostały określone w załączniku nr 12 do SWZ. Tymczasem zgodnie z końcowym wykazem załączników do SWZ dokument „Opis diet" został oznaczony jako **załącznik nr 10**, a wykaz ten nie przewiduje załącznika nr 12. W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o potwierdzenie, że właściwym dokumentem określającym wymagania dotyczące rodzajów i charakterystyki diet jest załącznik nr 10 do SWZ, oraz o sprostowanie błędnego odesłania zawartego w OPZ. Jednocześnie wnosimy o jednoznaczne potwierdzenie, że wykonawcy zobowiązani są do stosowania wymagań dietetycznych określonych w załączniku nr 10, a wskazanie załącznika nr 12 stanowi omyłkę redakcyjną.

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza omyłkę redakcyjną, zał opis diet to zał nr 10, i tym samym modyfikuje treść zapisów SWZ.**

15. Zwracamy się z prośbą o wyjaśnienie rozbieżności dotyczących dokumentów oznaczonych jako załącznik nr 4 do SWZ. W Rozdziale II pkt 9 SWZ Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia dotyczącego przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ. Natomiast w Rozdziale II pkt 12 SWZ oraz w końcowym wykazie załączników załącznik nr 4 został określony jako „Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia".
Są to dokumenty o odmiennym zakresie przedmiotowym, których nie należy utożsamiać. W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o:

a) Jednoznaczne wskazanie, jaki dokument stanowi załącznik nr 4 do SWZ.
b) Wyjaśnienie, czy oświadczenie dotyczące przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej ma zostać sporządzone według odrębnego wzoru.

c) W przypadku wymagania odrębnego dokumentu – udostępnienie właściwego wzoru lub wskazanie, że może on zostać sporządzony samodzielnie przez Wykonawcę.
d) Potwierdzenie, na jakim etapie postępowania wymagane będzie przedłożenie oświadczenia dotyczącego grupy kapitałowej. Powyższe wyjaśnienia pozwolą wykonawcom prawidłowo skompletować dokumentację i uniknąć wątpliwości związanych ze stosowaniem wymagań SWZ.

**Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, iż:**

**a) zał nr 4- to oświadczenie o braku podstaw wykluczenia,**

**b) oświadczenia Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,- zał. nr 11.**

**c) Zamawiający modyfikuje treść zapisów SWZ o dodatkowy zał. nr 11**

**d) zał. nr 11 – oświadczenie o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca składa na wezwanie jako podmiotowy wykaz środków dowodowych.**

16. Zwracamy się z wnioskiem o jednoznaczne zagwarantowanie w projekcie umowy realizacji zamówienia na poziomie minimum 80% jego wartości, zgodnie z postanowieniami OPZ. Jednocześnie prosimy o usunięcie zapisu SWZ wyłączającego wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu zmniejszenia ilości posiłków, gdyż może on pozostawać w sprzeczności z gwarantowanym zakresem zamówienia.

**Odpowiedź: Zamawiający wykreśla gwarantowany poziom 80% realizacji zamówienia z postanowień OPZ i wprowadza zapis do umowy § 9 Zmiana umowy pkt 6. o treści: „W okresie pierwszych 3 msc. od podpisania umowy z wybranym Wykonawcą, strony dokonają oceny realizacji umowy i jeżeli w ZPO (Zakład Pielęgnacyjno- Opiekuńczy) nastąpi drastyczne zmniejszenie liczby pacjentów objętych usługą żywienia, zostaną podjęte działania w celu weryfikacji wielkości zamówienia".**

17. Wnosimy o zmianę postanowienia przewidującego możliwość zmiany wynagrodzenia wyłącznie w przypadku zmiany stawki podatku VAT, poprzez dopuszczenie również waloryzacji wynagrodzenia w przypadku wzrostu cen produktów spożywczych, energii oraz kosztów zatrudnienia. Proponujemy wprowadzenie możliwości waloryzacji w przypadku wzrostu kosztów realizacji zamówienia o co najmniej 5%, z uwzględnieniem art. 439 ustawy Pzp.

**Odpowiedź:** Zamawiający w postanowieniach umowy- zał nr 3 w **§ 9 pkt 5 dokonuje szczegółowego zapisu o treści: "5.1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia na następujących zasadach:**

**a) Wynagrodzenie może podlegać waloryzacji w oparciu o kwartalny wskaźnik cen usług konsumpcyjnych opublikowany w formie komunikatu przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym RP „Monitor Polski";**

**b) waloryzacja nastąpi, gdy zaistnieje kwartalna zmiana, o jakiej mowa w pkt 1, w zakresie +/- min. 5,0 % 5%).**

**c) pierwsza waloryzacja wynagrodzenia możliwa będzie po upływie 6 miesięcy, licząc od dnia podpisania umowy, kolejna ewentualna waloryzacja może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dokonanej pierwszej waloryzacji".**

18. Wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisu, zgodnie z którym kary za nieprawidłowości jakościowe mogą zostać naliczone wyłącznie w przypadku udokumentowanego uchybienia zawinionego przez Wykonawcę, po umożliwieniu mu przedstawienia wyjaśnień. Jednocześnie prosimy o wyłączenie możliwości wielokrotnego naliczania kar za to samo zdarzenie.

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający wyrażą zgodę na wprowadzenie zapisu, a tym samym modyfikuje treść zał .nr 3- umowy o zapis:**

a) "Kary umowne z tytułu uchybień jakościowych mogą zostać naliczone przez Zamawiającego wyłącznie w przypadku zaistnienia udokumentowanego uchybienia zawinionego przez Wykonawcę;

b) Przed naliczeniem kary umownej, o której mowa w ust. 1, Zamawiający zobowiązany jest wezwać Wykonawcę do złożenia wyjaśnień w formie pisemnej lub dokumentowej pod rygorem nieważności, wyznaczając mu w tym celu termin nie krótszy niż 5 dni roboczych od dnia doręczenia wezwania;

c) Zamawiający odstąpi od naliczenia kary umownej, jeżeli Wykonawca wykaże, że uchybienie nastąpiło z przyczyn od niego niezależnych lub nie ponosi on winy za jego powstanie;

d) Wyklucza się możliwość wielokrotnego (kumulatywnego) naliczania kar umownych na podstawie różnych postanowień Umowy za to samo zdarzenie (chyba, że ten sam czyn lub zaniechanie Wykonawcy

**będzie powtarzać się sukcesywnie każdego dnia). W przypadku, gdy dane zdarzenie spełnia przesłanki do naliczenia więcej niż jednej kary umownej, Zamawiającemu przysługuje prawo do naliczenia tylko jednej kary umownej, najbardziej korzystnej dla Zamawiającego".**

19. Wnosimy o określenie maksymalnych ilości dodatkowych produktów spożywczych, takich jak mleko, cukier, herbata, suchary, kleik ryżowy i budynie, które Wykonawca zobowiązany będzie zapewniać w ramach wynagrodzenia. Brak limitów ilościowych uniemożliwia precyzyjne oszacowanie kosztów realizacji umowy.

**Odpowiedź: Zamawiający precyzuje, że jest to 1 opakowanie, 1kg 1 litr z każdego wymienionego asortymentu na miesiąc. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększeniach tych ilości w zależności od zapotrzebowania.**

**20.** Wykonawca zwraca się z prośbą o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby jadłospisy oraz sposób bilansowania diet były zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, w tym z wymaganiami dotyczącymi planowania i bilansowania jadłospisów określonymi w obowiązującym standardzie.

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza, ponadto bazować będziemy na aktualnej literaturze dotyczącej żywienia osób starszych (m.in. publikacje ze strony NCEZ oraz innych stron rządowych).**

21. 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. Żywienia 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 wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na wdrożenie nowego systemu zamawiania posiłków z uwagi na krótki okres realizacji usługi.**

22. Czy Zamawiający wymaga, aby dodatki mięsne jako źródło białka do śniadania i kolacji, były planowane również w dni postne?

**Odpowiedź:Nie, Zamawiający nie wymaga.**

23. 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 precyzuje, iż wszystkie diety w jadłospisach zostały sprecyzowane w zał. nr 12, tym samym Zamawiający modyfikuje treść SWZ o dodanie zał. nr 12-**

24. Wykonawca zwraca się z prośbą o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących tego, jakie posiłki wchodzą w skład każdej z diet, np. dieta Podstawowa ma zawierać 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację)

**Odpowiedź: Zamawiający precyzuje, iż każda z diet powinna zawierać 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.**

25. Wykonawca wnosi o modyfikację dotyczące wymagań dotyczących mięsistości wędlin. Z uwagi na ograniczoną dostępność wędlin o mięsistości wynoszącej minimum 90%, Wykonawca prosi o rozważenie możliwości obniżenia tego wymogu. Zezwolenie na niższą mięsistość pozwoli na większą różnorodność i dostępność wędlin, co może przyczynić się do lepszego zaspokojenia potrzeb dietetycznych pacjentów.

**Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje wymóg mięsistości do min. 85% zawartości mięsa ponieważ Zamawiający chce, aby pacjenci ZPO byli odżywiani produktami wysokiej jakości.**

26. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ/OPZ?
**Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.**

27. Czy Zamawiający przewiduje w diecie cukrzycowej planowanie zup mlecznych jako elementu śniadania? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, Wykonawca zwraca się z uprzejmą prośbą o rozważenie wyeliminowania tego rodzaju potraw z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów.
**Odpowiedź: Tak, Zamawiający przewiduje planowanie zup mlecznych dla cukrzyków jednak tylko niektórych, z uwzględnieniem modyfikacji. Taka zupa jak m.in. płatki owsiane na mleku nie powoduje ww. konsekwencji zdrowotnych i jest bezpieczną opcją dla cukrzyka. Inne zupy takie jak m. in. ryż na mleku, także mogą być stosowane gdy ryż biały zostanie zamieniony na ryż brązowy, zupa z makaronem na mleku także może zostać zastosowana w przypadku zamiany makaronu białego na makaron pełnoziarnisty.**

28. 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".
**Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuszcza zmiany na margarynę miękka kubełkową. Zamawiający pozostaje przy wymaganiu małej porcji masła do śniadania i kolacji. Jedynie w przypadku pacjentów mających problemy z cholesterolem rozważymy zamianę masła na miękką margarynę kubkową.**

29. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Dopuszczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, zwiększy możliwość urozmaicenia jadłospisów.
**Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuszcza.**

30. Czy Zamawiający wymaga, aby dieta podstawowa zawierała 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne?
**Odpowiedź: Zamawiający Każda z diet powinna zawierać 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. Diety powinny sugerować się wymaganiami i zaleceniami wynikającymi z ww. rozporządzenia i materiałów uzupełniających. Jednak z uwagi na specyfikę pacjentów (osoby starsze), zamierzamy też sugerować się literaturą dotyczącą żywienia osób starszych.**

31. Czy Zamawiający wymaga, aby dieta łatwostrawna i dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zawierała 4 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne?
**Odpowiedź: Nie, Zamawiający wymaga 5 posiłków w przypadku każdej diety, tak jak zostało to przedstawione powyżej.**

32. Prosimy o wskazanie przewidywanej liczby pacjentów objętych żywieniem w poszczególnych miesiącach realizacji zamówienia lub podanie szacunkowego średniego obłożenia oddziału.
**Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż ze względu na uruchomienie nowego oddziału, na dzień wszczęcia postępowania nie jest możliwe precyzyjne określenie szacunkowej liczby i struktury poszczególnych rodzajów diet. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia w oparciu o bieżące, codzienne zapotrzebowanie składane przez Zamawiającego. Rozliczenie usług odbywać się będzie na podstawie faktycznie zleconych i wykonanych osobodni dietetycznych, z zastosowaniem cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym.**

33. Prosimy o przedstawienie orientacyjnej struktury diet występujących u pacjentów, która mogłaby zostać wykorzystana do prawidłowej kalkulacji oferty
**Odpowiedź: Zamawiający informuje, iż ze względu na uruchomienie nowego oddziału, na dzień wszczęcia postępowania nie jest możliwe precyzyjne określenie szacunkowej liczby i struktury poszczególnych rodzajów diet. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia w oparciu o bieżące, codzienne zapotrzebowanie składane przez Zamawiającego. Rozliczenie usług odbywać się będzie na podstawie faktycznie zleconych i wykonanych osobodni dietetycznych, z zastosowaniem cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym.**

34. Prosimy o potwierdzenie sposobu rozliczania połówek porcji. Czy będą one rozliczane proporcjonalnie do ceny osobodnia żywienia?
**Odpowiedź: Zamawiający wykreśla zapis z OPZ IX. Pkt 3. o możliwości korzystania z połówek porcji.**

35. Prosimy o wskazanie terminu oraz godziny przekazywania przez Zamawiającego ostatecznej liczby posiłków i zmian diet na kolejny dzień.
**Odpowiedź: Zamawiający precyzuje iż, zmiany będą przekazywane w dzień poprzedzający do godziny 12:00. W przypadku wyjątkowych sytuacji, personel może informować dnia bieżącego do godziny 5:00, tym samym modyfikuje treść zapisów OPZ.**

36. Prosimy o doprecyzowanie pojęcia „przypadek" stanowiącego podstawę naliczenia kary umownej w wysokości 500 zł. Czy przez jeden przypadek należy rozumieć jednego pacjenta, jeden posiłek, jedną dostawę czy jedno zgłoszenie reklamacyjne?
**Odpowiedź: Zamawiający w §8 pkt. 7 wymienia, co rozumie przez pojęcie: „przypadek" tj. jakie nieprawidłowości będą karane (zła jakość posiłków, niezgodność temperatury, lub niezgodność składu posiłków lub/ i braki ilościowe). Jest to jednorazowy przypadek, czyli jedno zgłoszenie reklamacyjne.**

37. Prosimy o informację, jaką kwotę Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia?
**Odpowiedź: Wykonawca nie ma prawa żądać od Zamawiającego podania szacunkowej wartości zamówienia. Zgodnie z art 222 ust 4 ustawy Pzp, Zamawiający ma obowiązek udostępnić na stronie internetowej, najpóźniej prze otwarciem ofert, informacji o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Wartość szacunkowa ustalona na podstawie art. 28 Pzp. (netto) służy do ustalenia trybu postępowania i nie podlega publikacji dla Wykonawcy.**

38. 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 obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**Odpowiedź: Zamawiający nie zmienia wysokości kar umowy, ponieważ należy wykazać, że łącznie wysokość kar nie może przekroczyć 10% wartości zamówienia (§ 8 ust 5.). Nie jest to kara wygórowana, a ewentualne pośrednie kary będą obliczane od niewielkich kwot.**

39. 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 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.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zatrudnienie na umowę zlecenie w nagłych i niespodziewanych przypadkach, ponieważ Wykonawca nie spełni warunków opisanych w SWZ roz. II pkt 3. Zamawiający wymaga, aby wszyscy pracownicy posiadali aktualne wyniki badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzone w książeczce zdrowia. Wykonawca składając ofertę na wykonanie usługi powinien zapewnić dodatkową kadrę (z aktualnymi badaniami) na wyżej wymienione sytuacje losowe.**

40. 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 czerwa 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

**Odpowiedź: Wykonawca organizuje pracę zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa pracy i zgodnie z warunkami opisanymi w SWZ.**

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

**Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie planuje, remontów, które skutkowałby zmniejszenie liczby żywionych pacjentów.**

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

**Odpowiedź: Zamawiający rozpoczyna działalność w zakresie opieki długoterminowej i trudno oszacować ilość pacjentów, która jest uzależniona od zgłaszających się pacjentów do oddziału.**

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

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłku pacjentom.**

## Zmiany do SWZ

1. Treść zapisów Specyfikacji Warunków Zamówienia ZPU/04/26 zostaje zmodyfikowana i zastępuje go **„SWZ ZPU/04/26- po modyfikacji II"** i dokument ten jest wiążący dla Wykonawcy, jaki dla Zamawiającego.
2. Zamawiający modyfikuje treść załączników do SWZ o dodanie -**zał. 11) do SWZ - oświadczenie o grupie kapitałowej.**
3. Zamawiający modyfikuje treść załączników do SWZ o dodanie **zał. nr 12-wykaz diet.**
4. Treść zapisów OPZ (Opis Przedmiotu Zamówienia) ZPU/04/26 zostaje zmodyfikowana i zastępuje go **„ zał nr 1) OPZ- catering dla ZPO- modyfikacja"** i dokument ten jest wiążący dla Wykonawcy, jaki dla Zamawiającego.
5. Treść zapisów wzoru umowy tj, zał nr 3 do SWZ zostaje zmodyfikowana i zastępuje go na dokument **„ zał nr 3) wzór umowy- modyfikacja** i dokument ten jest wiążący dla Wykonawcy, jaki dla Zamawiającego.

**WPROWADZONE ZMIANY TREŚCI SWZ SĄ WIĄŻĄCE DLA WSZYSTKICH WYKONAWCÓW I NALEŻY JE UWZGLĘDNIĆ PRZY SPORZĄDZANIU OFERTY.**

Z up. Dyrektora
SP ZOZ Oborniki
*mgr Maria Sak*