

**Wszyscy uczestnicy postępowania  
NS: 1/TP/2023**

**Odpowiedzi na zapytania wykonawców dotyczące treści SWZ**

**Dotyczy Zamówienia udzielanego w trybie podstawowym pn.: Usługa kompleksowego całodziennego żywienia zbiorowego pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Paliatywnej im. Jana Pawła II w Suwałkach**

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Paliatywnej im. Jana Pawła II w Suwałkach uprzejmie informuje, że w terminie określonym zgodnie z art. 284 ust. 2 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2022, poz.1710 ze zm.) – dalej: ustawa Pzp, wykonawcy zwrócili się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

W związku z powyższym, zamawiający udziela następujących wyjaśnień.

**UCZESTNIK 1**

**Pytanie.1.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający zaznaczył brak zgody na zastosowanie w posiłkach „produktów seropodobnych”. Taki zapis w znaczącym stopniu ogranicza asortyment produktów beźmięśnych wykorzystywanych do tworzenia jadłospisów np. w piątki, czy w okresie ścisłego postu. Warto zaznaczyć, że do „produktów seropodobnych” zaliczamy m.in. sery topione, sery Hochland w plastrach, sery Hochland rożki itp. W definicji zapisanej w SWZ jadłospis wykluczający te produkty, co oznacza, że w praktyce będzie bazował na jajkach i serze białym. Taki jadłospis może być odebrany przez konsumentów jako monotony.

Proponujemy wykreślenie w/w zapisu i zastąpienie go innym: „Wykonawca w tygodniowych jadłospisach będzie ograniczał do niezbędnego minimum stosowanie produktów seropodobnych.”

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgody na zastosowanie produktu seropodobnego pod warunkiem spełnienia następującego warunku : do przygotowywania posiłków beźmięśnych wykorzystywane będą sery posiadające w składzie: mleko, bakterie kwasu mlekowego, oraz podpuszczkę (opcjonalnie sól), bez dodatków olejów roślinnych, emulgatorów, skrobi, mleka w proszku i soi.**

**Pytanie 2.**

Z treści OPZ SWZ wynika, iż jadłospis ma zawierać każdego dnia inną zupę mleczną na I śniadanie? W związku z tym prosimy o potwierdzenie czy zupa mleczna z dodatkiem makaronów różnego rodzaju będzie uznawana każdorazowo za inną, czyli spełniającą wymagania SWZ. Stosowanie szerokiego asortymentu produktów zbożowych do przygotowywania zup mlecznych w znaczącym stopniu wpłynie na wzrost kosztów przygotowywania posiłków. Warto zaznaczyć, iż zgodnie z zalecaniami PPIS nie możemy stosować do przygotowywania zup mlecznych popularnych płatków śniadaniowych. Wg tych samych zaleceń – musimy bazować na produktach z pełnego przemiału. Tym samym gama dostępnych produktów zbożowych jest ograniczona.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisu. Wymagamy mleka co najmniej 2%.**

**Pytanie 3.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający zapisał wymóg, aby dodatek na I śniadanie i kolację nie zawierał „dodatków do pieczywa takiego samego rodzaju tj. szynka drobiowa i polędwica drobiowa tego samego dnia w dniu poprzedzającym i następnym.” Zamawiający użył sformułowania: „tego samego rodzaju”. Zgodnie z nomenklaturą Stowarzyszenia Rzemieślników i Wędliniarzy szynka jest innym rodzajem wędliny niż polędwica.

Prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający miał na myśli:

A./ wykluczenie serwowania dzień po dniu wędlin w ogóle?

B./ wykluczenie serwowania dzień po dniu wędliny z mięsa tego samego gatunku zwierząt rzeźnych?

**Odpowiedź: Zamawiający miał na myśli : wykluczenie serwowania dzień po dniu wędliny z mięsa tego samego gatunku zwierząt rzeźnych.**

**Pytanie 4.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający wymaga codziennie innego rodzaju zupy podawanej do obiadu. Proponujemy zawężenie tego wymogu wyłącznie do diety ogólnej. Rodzaje zup dopuszczalne przy poszczególnych dietach są mocno zawężone. Wymóg serwowania codziennej innej zupy przy dietach specjalistycznych mógłby być trudny do spełnienia.

**Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje swoje wymagania.**

**Pytanie 5.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający zapisał wymóg „codziennie innego rodzaju dodatku do II dania obiadowego np. surówka, buraczki, itp.” Ze względu na specyficzne potrzeby pacjentów SPZOP w Suwałkach dodatki owocowo-warzywne do obiadu muszą

być łatwe do gryzienia i przeżucia. Dlatego dotychczasowe jadłospisy bazowały na warzywa i owocach, które mogą zostać poddane gotowaniu bądź parzeniu. Z tego powodu asortyment warzyw jest mocno ograniczony. Nie należy też zapominać o indywidualnych zaleceniach dotyczące poszczególnych diet ze względu na strawność poszczególnych warzyw. Podtrzymanie w/w wymienionego zapisu SWZ w zakresie „codziennie innego rodzaju dodatku do II dania obiadowego” będzie wiązało się ze znaczącym wzrostem kosztów przygotowania posiłków? Proponujemy wykreślenie w/w zapisu i zastąpienie go innym: „Wykonawca w miarę możliwości w tygodniowych jadłospisach będzie starał się stosować różnego rodzaju dodatki warzywne do II dania obiadowego”.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisu**

#### **Pytanie 6.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający zapisał wymóg „codziennie innego rodzaju mięsa (receptura, wykonanie)”. Spełnienie tego wymogu w jadłospisach tygodniowych nie jest możliwe. W warunkach polskich ogólnie stosowane są trzy rodzaje mięs: wołowina, wieprzowina i drób. Z tych trzech rodzajów mięs przygotowywane są posiłki mięsne. Ponadto w przypadkach diet specjalistycznych wymogi w tym zakresie są jeszcze bardziej zaostrzone, np. w diecie cukrzycowej, gdzie dopuszczalne jest jedynie mięso białe tzn. kurczące lub indycze. Możliwe jest oczywiście opracowanie zróżnicowanych receptur obróbki poszczególnych rodzajów mięs. Proponujemy wykreślenie w/w zapisu i zastąpienie go innym: „Wykonawca w tygodniowych jadłospisach będzie stosował zróżnicowane receptury obróbki mięsa wykorzystywanego do przygotowania głównego dania obiadowego.”

**Odpowiedź: wyraża zgodę na zapis „Wykonawca w tygodniowych jadłospisach będzie stosował zróżnicowane receptury obróbki mięsa wykorzystywanego do przygotowania głównego dania obiadowego.”**

#### **Pytanie 7.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający zapisał wymóg serwowania „wędlin o zawartości przynajmniej 80% mięsa.” Oferta produktów dostępnych na rynku i spełniających wyżej wymieniony wymóg jest mocno ograniczona. Przykładowo: polędwica sopocka zawiera 72% mięsa, polędwica z indyka 61%, a kielbasa krakowska zawiera 66% mięsa. Tak sformułowany zapis eliminuje z jadłospisów takie produkty jak: pasztety czy kielbasy parówkowe serwowane na ciepło. Warto też podkreślić, iż spełnienie tego zapisu bardzo znacząco wpłynie na wzrost kosztów żywienia pacjentów. Proponujemy wykreślenie w/w zapisu i zastąpienie go innym: „Wykonawca w tygodniowych jadłospisach będzie serwował wędliny wysokiej jakości.”

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na wymóg serwowania wędlin o zawartości nie mniej niż 60% . Wędliny powinny mieć zawartość białka zwierzęcego co najmniej 16% w 100 g. gotowego produktu.**

#### **Pytanie 8.**

Prosimy o ograniczenie wymogu podawania kaloryczności posiłków i rozkładu makroskładników wyłącznie do diety ogólnej. Obliczenie tych wartości każdorazowo dla wszystkich diet występujących w placówce Zamawiającego wiązałyby się z dodatkowym bardzo dużym nakładem pracy. Każdorazowe wyliczanie powyższych wartości wiązałyby się z nieuchronną koniecznością zatrudnienia dodatkowego dietetyka dedykowanego tylko i wyłącznie (!) do tych zadań. Taka organizacja pracy będzie musiała wpłynąć na znaczące zwiększenie kosztów wykonania usługi. Dodatkowy etat dietetyka (nawet w niepełnym wymiarze godzin) w przeliczeniu na podaną przez Zamawiającego ilość 40 osobodni żywieniowych podniesie cenę osobodnia nawet o 1,50 – 2,00 PLN. Z doświadczenia wiemy, iż takie etaty tworzy się w placówkach żywiących 300 pacjentów dziennie. W takim przypadku impakt na cenę jednostkową os/dnia jest stosunkowo niewielki

**Odpowiedź: Zamawiający rezygnuje z tego wymogu**

#### **Pytanie 9.**

W treści OPZ SWZ Zamawiający zapisał wymóg „stosowaniu masła o zawartości 82%.” Aktualnie brak jest jakichkolwiek oficjalnych zaleceń odnośnie procentowej zawartości tłuszczu w maśle ze strony IŻiŻ oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Co więcej, przyjmuje się, iż masło o dużej zawartości tłuszczu (82%) nie jest wskazane w codziennej diecie. Ponadto rekomendacje IŻiŻ wskazują, że codzienne spożycie nasyconych kwasów tłuszczowych nie powinno przekraczać 10% dziennego zapotrzebowania energetycznego. Z uwagi na wyższy udział nasyconych kwasów tłuszczowych w maśle w porównaniu do miękkich margaryn, uwzględnienie masła w dwóch posiłkach wymaga ograniczenia asortymentowego innych produktów pochodzenia zwierzęcego. Masło o tak wysokiej zawartości tłuszczu szczególnie zalecane jest w żywieniu dzieci do lat 3-ich, ze względu na rolę NKT przy tworzeniu się struktur układu nerwowego w tym okresie życia oraz do budowy błon komórkowych. Tak sformułowany wymóg będzie też miał istotny wpływ na cenę osobodnia żywienia pacjenta. Mając na uwadze powyższe, proponujemy wykreślenie tego wymogu z SWZ.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisu: wymagamy stosowania masła o zawartości 82 % tłuszczu lub dobrej jakości margaryny miękkiej ( kubkowej) z oleju rzepakowego produkowanej za pomocą przeestryfikowania . Zabronione jest stosowanie margaryn twardych będących źródłem izomerów TRANS.**

#### **Pytanie 10.**

Zważywszy na dodatkowe wymogi Zamawiającego – wychodzące poza zakres aktualnie świadczonej usługi – mające bardzo znaczący wpływ na wzrost kosztów ceny jednostkowej osobodnia żywienia pacjenta i tym samym wpływające na koszt realizacji usługi (co zasygnalizowaliśmy w kolejnych pytaniach przedstawionych powyżej), bardzo prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający

zarezerwował dodatkowe środki finansowe pozwalające na sfinansowanie wszystkich tych dodatkowych wymagań opisanych w SWZ.

**Odpowiedź: Posiadamy środki finansowe pozwalające na prowadzenie działalności zgodnie ze statutem**

**Pytanie 11.**

W Formularzu asortymentowo-cenowym – Zał. Nr 4 do SWZ podano ilość osobodni w skali 24 miesięcy: 29 200 osobodni żywieniowe pacjentów, co oznacza, że w skali jednego dnia przewidywana jest liczba 40 żywionych pacjentów. W ciągu 12 miesięcy roku 2022 średnia dzienna liczba żywionych pacjentów wynosiła 33 osobodni, tj. o prawie 20% mniej aniżeli przewiduje Zamawiający w kolejnych latach. Mając na uwadze powyższe prosimy o wskazanie argumentów rzeczowych, które pozwalają Zamawiającemu szacować liczbę żywionych pacjentów w kolejnych latach na poziomie wskazanym w SWZ.

**Odpowiedź: Niestety Zamawiający nie może dokładnie oszacować ilości pacjentów spożywających posiłki ze względu na fakt, że część pacjentów jest karmiona dietą dojelitową lub pozajelitową. Ilość tych pacjentów jest trudna do oszacowania i zależy od kierowanych do nas pacjentów.**

**Pytanie 12.**

W Rozdziale 7, ust. 7.1- tabela – pkt 2 Zamawiający wymaga oświadczenia potwierdzającego spełnienie wymogów HACCP. Prosimy o potwierdzenie, że wymóg ten dotyczy kuchni, w której będą produkowane posiłki na potrzeby Zamawiającego.

**Odpowiedź: Wymóg zgodnie z obowiązującym prawem.**

**Pytanie 13.**

W Rozdziale 9, ust. 9.1- tabela – pkt 3, ppkt.2) Zamawiający wymaga wykazania usługi o wartości brutto nie mniejszej niż 300 tys. PLN. Prosimy o potwierdzenie, że właściwie rozumiemy zapisy SWZ i wartość ta odnosi się do okresu 12 miesięcy wykonywania usługi.

**Odpowiedź: Zamawiający potwierdza. Jednocześnie modyfikuje zapisy rozdziału 9 ust. 9.2. pkt.3 ppkt. 2 nadając mu brzmienie:** Warunek ten zostanie spełniony, o ile Wykonawca wykaże się wykonaniem, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywaniem usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, (a jeżeli okres wykonywania działalności jest krótszy – w tym okresie), co najmniej: a) Jednej usługi w zakresie żywienia zbiorowego pacjentów podmiotu leczniczego o wartości brutto nie mniejszej niż 300 000,00 PLN (słownie: trzysta tysięcy złotych) rocznie.

**Pytanie14.**

We Wzorze umowy, Par. 5, ust.1 Zamawiający zdefiniował zasady naliczania kar umownych, przy czym poziom tych kar wydaje się nieproporcjonalnie wysoki. 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 obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współzycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w

związku z art. 58 § 1 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”. Mając na uwadze powyższe proponujemy dokonanie następującej zmian w zapisach Umowy:

A./ Par 5, ust.1, pkt. b) – proponujemy karę w wysokości 0,5% wartości netto faktury za poprzedni miesiąc świadczenia usługi.”

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę przepisu § 5 ust.1 lit.b umowy poprzez ustalenie kary umownej w wysokości 0,5% wartości faktury netto za poprzedni miesiąc świadczenia;**

B./ Par 5, ust.8 – proponujemy łączną wartość kar na poziomie 20% wartości wynagrodzenia.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę przepisu § 5 ust.8 umowy – poprzez ustalenie maksymalnej wysokości kar umownych jako 20% wartości wynagrodzenia.**

**Pytanie 15.**

Zwracamy się z wnioskiem o zdefiniowanie minimalnego zakresu świadczenia Wykonawcy na podstawie Umowy, w razie dokonania przez Zamawiającego zmniejszenia rzeczywistej ilości osób żywionych. W świetle art. 433 pkt 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: „p.z.p.”) niedozwolonym jest wprowadzenie do umowy postanowień związanych z możliwością ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczeń stron. Co do zasady możliwe jest ograniczenie zakresu zamówienia przez zamawiającego, jeżeli zamawiający w dokumentach zamówienia określił minimalną wartość lub wielkość świadczenia stron. Powyższe może nastąpić w trybie zmiany umowy przewidzianym w art. 455 ust. 1 pkt 1 p. z. p., zgodnie z którym dopuszczalna jest zmiana umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia niezależnie od wartości tej zmiany, o ile została przewidziana w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, w postaci jasnych, precyzyjnych postanowień dotyczących zasad wprowadzania zmian wysokości ceny, jeżeli spełniają one łącznie następujące warunki: 1) określają rodzaj i zakres zmian, 2) określają warunki wprowadzenia zmian, 3) nie przewidują takich zmian, które modyfikowałyby ogólny charakter umowy. Do obowiązków Zamawiającego należy więc zdefiniowanie minimalnego zakresu świadczenia na podstawie zawartej umowy, gwarantujące wykonawcy związane z tym zakresem umowy wynagrodzenie. Przewidziane w warunkach zamówienia zmiany umowy wynikające z bieżących potrzeb zamawiającego nie mogą zostać z góry wyłączone czy ograniczone – bez względu na uwarunkowania techniczne wykonawcy, ale ich wprowadzenie zarówno w odniesieniu do zakresu i terminu, jak i rozliczeń winno być ujęte w sposób czytelny i jednoznaczny w warunkach zamówienia (tak: wyrok KIO z dnia 22 stycznia 2014 r., sygn. akt KIO 24/14). A zatem za niedozwoloną praktykę należy uznać projektowane postanowienie umowy, które przewiduje możliwość samodzielnego, jednostronnego decydowania przez Zamawiającego o ograniczeniu zakresu świadczenia w trakcie realizacji zamówienia, jeśli w umowie nie jest wskazana minimalna gwarantowana wielkość lub wartość świadczenia stron. Mając na uwadze powyższe, przedmiotowe postanowienie umowne w obecnym brzmieniu, w świetle art. 433 pkt 4 p. z. p. należy uznać za niedozwolone.

Zwracamy się z wnioskiem o ustalenie minimalnej wartości świadczenia na poziomie 85% łącznej wysokości wynagrodzenia brutto i jednocześnie proponujemy wprowadzenie zapisu: „Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji: a) 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,

b) 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,

c) 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 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.

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę umowy w zakresie dotyczącym minimalnej wielkości zamówienia poprzez dodanie do umowy do § 1 ust.3 o treści następującej: „Zamawiający określa minimalną wielkość świadczenia na poziomie 70 % wielkości zamówienia określonej w punkcie 7 załącznika nr 5 do SWZ”**

#### **Pytanie 16.**

W treści OPZ Zamawiający opisuje wymóg dostarczania posiłków w naczyniach zbiorczych przystosowanych do przewożenia posiłków. W ust. 19 OPZ Zamawiający informuje zaś szczegółowo: „Wykonawca zobowiązany jest w ramach umowy na własny koszt do dostarczania wszystkich posiłków wraz z napojami w naczyniach jednorazowych, hermetycznie zamkniętych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku na wyraźne zlecenie Zamawiającego.” Wobec tak sformułowanego zapisu mam szereg pytań dodatkowych: A./ Zapis: „na wyraźne zlecenie Zamawiającego” mówi o warunkowości: Wykonawca dostarczy posiłki wyporcjowane w naczyniach jednorazowych tylko wtedy, gdy Zamawiający tego jednoznacznie zażąda – czyli w sytuacji szczególnej. Prosimy o jednoznaczną informację w jakiej formie mają być dostarczane posiłki w trybie codziennym: A-1 – w naczyniach zbiorczych (termosy, termoporty, pojemniki GN) do dalszej dystrybucji i porcjowania przez służby Zamawiającego A-2 – w naczyniach jednorazowego użytku, umieszczonych w termoportach - czyli posiłki już wyporcjowane przez wykonawcę B./ Jeżeli posiłki mają być dostarczane przez Wykonawcę w naczyniach zbiorczych (termosy, termoporty, pojemniki GN), to czy wykonawca zobowiązany jest do dostarczania naczyń jednorazowych do dalszej dystrybucji i porcjowania – czynności wykonywanych już przez służby Zamawiającego? C./ Czy wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamawiającemu naczynia wielokrotnego użytku wykorzystywane do spożycia posiłków przez pacjentów?

D./ Jeżeli Zamawiający przewiduje wykorzystanie przy spożywaniu posiłków naczyń wielokrotnego użytku, to gdzie odbywać się będzie mycie tych naczyń? Kto odpowiada za proces mycia naczyń?

E./ Obecnie napoje dostarczane są w termosach konferencyjnych wraz z kubkami jednorazowymi.

Prosimy o informacje w jaki sposób mają być dostarczane napoje w definicji nowej SWZ.

G./ Co Zamawiający rozumie pod pojęciem: „wszystkich posiłków [...] hermetycznie zamkniętych”?

G-1 – czy chodzi o zwykle zamykane termoporyt dostawcze?

G-2 – czy chodzi o typowe pojemniki i naczynia jednorazowe wykorzystywane do wydawania posiłków, min. tzw lunch boxy?

G-3 – czy chodzi o termozgrzewalne pojemniki do dostarczania posiłków zapewniające hermetyczne zamknięcie? W przypadku pojemników termozgrzewalnych należy pamiętać o tym, że jest to technologia, która przysparza pewnych trudności w procesie otwierania takiego pojemnika. Może się ona okazać stosunkowa kłopotliwa dla osób fizycznie osłabionych.

**Odpowiedź: A-2 – w naczyniach jednorazowego użytku, umieszczonych w termoportach - czyli posiłki już wyporcjowane przez wykonawcę,**

**E./ napoje dostarczane są w termosach konferencyjnych wraz z kubkami jednorazowymi.**

**G-1 –zwykle zamykane termoporyt dostawcze**

#### **Pytanie 17.**

W treści OPZ, ust. 29 Zamawiający wymaga od wykonawcy dostarczenia termometrów do pomiaru temperatury posiłków. Prosimy o informacje dodatkowe:

A./ ile takich termometrów ma dostarczyć wykonawca?

B./ prosimy o precyzyjne określenie pełnej specyfikacji technicznej wymaganego termometru. Cena takiego urządzenia zależy od jego charakterystyki szczegółowej.

**Odpowiedź: Rezygnujemy z dostarczenia termometrów**

#### **Pytanie 18.**

Prosimy o potwierdzenie, że kontrolny pomiar temperatury posiłków będzie przeprowadzany bezpośrednio po ich dostawie, w obecności kierowcy wykonawcy.

**Odpowiedź: Zamawiający potwierdzamy**

Jednocześnie zgodnie z art. 286 ust. 1 i ust. 3 Ustawy PZP Zamawiający przedłuża termin składania ofert oraz następujące terminy:

**Termin składania ofert 08/06/2023 godz. 10:00**

**Termin otwarcia ofert 08/06/2023 godz. 11:00**

**Termin związania ofertą 07/07/2023r.**

Zamawiający informuje, iż odpowiedzi na zapytania do SWZ, zostały zamieszczone na stronie zamawiającego [www.paliatywna.suwalki.pl](http://www.paliatywna.suwalki.pl) i <https://e-propublico.pl>.

Zamawiający zobowiązuje Wykonawców do uwzględnienia odpowiedzi i wynikających z nich zmian w złożonej ofercie.

Powyższe pismo stanowi uzupełnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia znak: 1/TP/2023 z dnia 23/05/2023r.

Z poważaniem

**Irena Mickiewicz**

Dyrektor

Samodzielnego Publicznego

Zespołu Opieki Paliatywnej

im. Jana Pawła II

w Suwałkach