



**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Kielcach
im. św. Jana Pawła II**

25-375 Kielce ul. Wojska Polskiego 51

☎ (41) 260-42-00 Fax. (41) 260-42-05
NIP:657-18-13-314 REGON: 290391139

✉ zoz@zozmswiakielce.pl

🌐 www.zozmswiakielce.pl



Kielce, dnia 01-07-2021r.

Znak postępowania: 04/TP/2021

WYKONAWCY BIORĄCY UDZIAŁ W POSTĘPOWANIU

dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na „Świadczenie codziennej, kompleksowej usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia całodziennych posiłków przy uwzględnieniu diet dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Kielcach im. św. Jana Pawła II”

SP ZOZ MSWiA w Kielcach im. św. Jana Pawła II działając na podstawie art. 135 ust 2 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. (Dz. U. z 2019, poz. 2019 ze zm.) informuje, że:

1. Przedłuża termin składania ofert do dnia 07.07.2021 r., do godz. 11:00 i zmienia treść SWZ:

1.1 zapis w części XI SWZ „Termin związania z ofertą” – punkt 1, który otrzymuje następujące brzmienie:

„Wykonawca jest związany ofertą 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert czyli do dnia 05-08-2021r.”.

1.2 zapis w części XIV SWZ „Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert” – punkt 1 i 12, które otrzymują następujące brzmienie:

1. „Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem Platformy Zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/zozmswiakielce>

- w terminie do dnia 07-07-2021r. do godziny 11:00”

12. „Otwarcie ofert nastąpi w dniu 07-07-2021r. o godzinie 12:00 za pośrednictwem Platformy Zakupowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/zozmswiakielce>

- w siedzibie Zamawiającego, w Dziale Zamówień Publicznych”

2. Zamawiający informuje również, że zamieszcza zmieniony/e:

2.1 Formularz ofertowy w osobnym pliku pod nazwą **04/TP/2021-1 Formularz ofertowy (zmieniony)**,

2.2 Projektowane postanowienia umowy w osobnym pliku pod nazwą **04/TP/2021-1 Projektowane postanowienia umowy (zmienione)**,

2.3 Załącznik nr 11 do SWZ „Jadłospis dekadowy” w osobnym pliku pod nazwą **04/TP/2021-1 Jadłospis dekadowy (zmieniony)**,

2.4 Załącznik nr 10 do SWZ „Opis przedmiotu zamówienia i wykaz diet” w osobnym pliku pod nazwą **04/TP/2021-1 Opis przedmiotu zamówienia i wykaz diet (zmieniony)**.

oraz udziela odpowiedzi na następujące pytania, zadane do wyżej wymienionego postępowania:

B. Kosiński
H. Stolarczyk
Strona 1 z 4
J. Roszka

Pytanie nr 1

Czy Zamawiający wyraża zgodę na łączenie dostaw obiadów z późniejszymi posiłkami (kolacja)?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisem w SWZ.

Pytanie nr 2

Zgodnie z nowymi przepisami Zamawiający zobowiązany jest udzielić informacji o minimalnej gwarantowanej wielkości zamówienia. Prosimy o doprecyzowanie minimalnej gwarantowanej wielkości zamówienia na okres 12 miesięcy oraz zmianę zapisów projektu umowy w §3 pkt. 2

Odpowiedź:

Zamawiający zmienia zapis projektu umowy w §3 ust 7 i 8, który otrzymuje następujące brzmienie:

7. *W trakcie realizacji Umowy ilości zamawianych produktów mogą ulegać zmianie w ramach asortymentu będącego przedmiotem Umowy, z tym że wartość dostarczonych produktów nie może przekroczyć wartości brutto Umowy.*

8. *Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z części zamawianych w ramach Umowy produktów, przy czym rezygnacja ta może dotyczyć produktów o wartości nie wyższej niż 70 % wartości brutto przedmiotu Umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Skorzystanie z tego prawa nie wymaga od Zamawiającego odrębnego zawiadomienia i zostanie ono wykonane poprzez złożenie zamówień na mniejsze niż maksymalne ilości produktów będących przedmiotem Umowy. Skorzystanie przez Zamawiającego z tego prawa spowoduje zmniejszenie wynagrodzenia należnego Wykonawcy stosownie do dokonanego ograniczenia realizowanych w ramach Umowy dostaw, według wartości wskazanych w Formularzu ofertowym (załącznik nr 4 do umowy).*

Pytanie nr 3

Temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio: • dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) +4°C, • dla zup na gorąco minimum +75°C, • dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum +63°C, • dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum +80°C. Powyższe temperatury zapisane są w systemie HACCP, który mają obowiązek wdrożyć wszyscy operatorzy żywności (od 1 stycznia 2006 r.). Obowiązek wdrożenia i stosowania systemu HACCP wynika z art. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady WE Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str.1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319). Obowiązek ten jest potwierdzony art. 59 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225). Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zaakceptuje rekomendowane w systemie HACCP temperatury.

Odpowiedź:

Zamawiający zaakceptuje rekomendowane w systemie HACCP temperatury.

Pytanie nr 4

Prosimy o doprecyzowanie zapisu Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił wózek do transportu posiłków na poszczególne oddziały i wyjaśnienie jakiego rodzaju wózka wymaga Zamawiający.

Odpowiedź:

Zamawiający rezygnuje z wymogu zapewnienia wózka do transportu posiłków na poszczególne oddziały.

Pytanie nr 5

Zamawiający wymaga odbioru odpadów pokonsumpcyjnych po każdym posiłku. Czy w przypadku dostarczania kolacji razem z obiadem Zamawiający wyraża zgodę na wywóz odpadów 2x dziennie?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza odbiór odpadów pokonsumpcyjnych 2 x dziennie.

Pytanie nr 6

Czy ze względu na aktualną sytuację epidemiologiczną Zamawiający dopuszcza możliwość aby kwartalne spotkania z dietetykiem Wykonawcy odbywały się osobiście lub zdalnie, w formie wideokonferencji?

Odpowiedź:

Zdalnie lub w formie wideokonferencji, Zamawiający dopuszcza wyłącznie w przypadku zaostrenia restrykcji epidemiologicznych.

Pytanie nr 7

Wnosimy o wyznaczenie okresu 60 minut na reakcję na reklamację ze strony Zamawiającego. Prosimy o dodanie zapisu gwarantującego, że w przypadku naprawienia reklamacji w tym czasie, Zamawiający nie nałoży kary na Wykonawcę. W przypadku konieczności realizacji reklamacji oraz nałożenia kary Wykonawca w praktyce jest

podwójnie karany przez Zamawiającego, wyznaczenie czasu reakcji na reklamację jest powszechną praktyką stosowaną przez szpitale w całej Polsce

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisem w SWZ

Pytanie nr 8

Mając na uwadze treść wzoru umowy wnoszę o zmianę o 50% wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach. 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. 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 współżycia 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”.

Odpowiedź:

Zapis w SWZ bez zmian.

Pytanie nr 9

Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/> ? Podkreślam przy tym, że pytanie nie dotyczy zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, gdyż takowe Zamawiający jest zobowiązany odbierać od wykonawcy na podstawie art. 4.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych... (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666), lecz zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych. Fakturowanie oraz wystawienie innych dokumentów w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodne z przepisami podatkowymi, wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania dokumentów ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. Jest on też rekomendowany, jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologie/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych>). Ponadto, w dobie epidemii COVID-19, taki sposób przekazywania dokumentów rozliczeniowych jest jedną ze skutecznych metod w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych. Jednocześnie proszę o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania, umożliwiającego przesłanie ustrukturyzowanych dokumentów

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza wystawianie przez Wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania [https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl.](https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/) Skrócona nazwa skrzynki Zamawiającego to SP ZOZ MSWiA w Kielcach, numer PEPPOL 6571813314.

Pytanie nr 10

Prosimy o informację czy po za dietą podstawową i cukrzycowa pozostałe diety są pięcio czy trzy posiłkowe.

Odpowiedź:

B. Kaci
A. Stolarczyk
Strona 3 z 4
A. Roszak

Zgodnie z zapisem w SWZ

Pytanie nr 11

Prosimy o informację czy wędliny o zawartości 80% mięsa są podstawą dla wszystkich pacjentów czy tylko dla wybranych diet.

Odpowiedź:

Wędliny o zawartości 80% mięsa są podstawą dla wszystkich diet, w których nie ma ograniczenia białek.

Pytanie nr 12

Czy zamawiający poprzez opakowania jednostkowe ma na myśli opakowania jednorazowe (tj. dzemy jednorazowe/miody jednorazowe/sery/masełka etc.)

Odpowiedź:

TAK, zapis zgodnie z SWZ

Pytanie nr 13

W opisie przedmiotu zamówienia w pozycji „Wymagania dotyczące jakości posiłków” punkt 1 Zamawiający dał następujący zapis: „Dopuszczalna tolerancja zmiany kaloryczności +/-10% wyłącznie w diecie płynnej, w pozostałych dietach dopuszczalne +10%. Jak i zmiany potraw i posiłków wewnątrz jadłospisów dekadowych ze względu na sezonowość czy specyfikę potraw.” Wnosimy o zmianę powyższego zapisu na : „Dopuszczalna tolerancja zmiany kaloryczności w realizowanych dietach +/-10% .Jak i zmiany potraw i posiłków wewnątrz jadłospisów dekadowych ze względu na sezonowość czy specyfikę potraw”

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza zmianę zapisu.

Pytanie nr 14

Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku konieczności dostarczania posiłków w pojemnikach jednorazowych ze względów epidemiologicznych Zamawiający zgodzi się na uregulowanie kosztów tych opakowań na podstawie osobnej faktury

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisem w SWZ

Z-CA DYREKTORA
ds. Inwestycyjno-Technicznych
SP ZOZ MSWiA w Kielcach
im. św. Jana Pawła II
(podpis osoby upoważnionej)

B. Kuci
R. Stolerczyk
Strona 4 z 4
J. Roszka