

Wszyscy zainteresowani/ Platforma e-Zamówienia

WYJAŚNIENIA I ZMIANA SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (dalej: SWZ)

Dotyczy: „Kompleksowe świadczenie usług żywienia pacjentów”- nr postępowania: ZP/1/2026.

Zamawiający informuje, iż w przedmiotowym postępowaniu wpłynęły wnioski o wyjaśnienie treści SWZ. W związku z tym, Zamawiający, na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (dalej: PZP) udostępnia treść zapytań, które wpłynęły w dniu 23.02.2026 r. wraz z wyjaśnieniami.

Treść wniosków złożonych przez Wykonawców i udzielone wyjaśnienia:

Pytanie nr 1:

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań obiadów i kolacji w okresie od stycznia 2025 do grudnia 2025 r. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu posiłków.

Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

Miesiąc - Rok	śniadanie	obiad	kolacja
Styczeń 2025			
Luty 2025			
Marzec 2025			
Kwiecień 2025			
Maj 2025			
Czerwiec 2025			
Lipiec 2025			
Sierpień 2025			
Wrzesień 2025			
Październik 2025			
Listopad 2025			
Grudzień 2025			

Odpowiedź: nie prowadzimy takiej statystyki.

Pytanie nr 2:

Jaka jest szacunkowa ilość odpadów (resztek) pokonsumpcyjnych ?

Odpowiedź: ok. 12 kg.

Pytanie nr 3:

Prosimy o informację jaki rodzaj masła/margaryny w chwili obecnej dostarczany jest do kolacji i śniadania?

Odpowiedź: masło 82%, margaryna lub masło roślinne wysokiej jakości miękkie.

Pytanie nr 4:

Czy Zamawiający odpowiada za kuchenki oddziałowe, ich należyte utrzymanie, wyposażenie?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 5:

Prosimy o udostępnienie przykładowego jadłospisu dekadowego (z **gramaturą posiłków**) z podziałem na diety według którego są obecnie żywieni pacjenci Zamawiającego. Informacja ta umożliwi Wykonawcy prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, jak również ułatwi Wykonawcy poznanie oczekiwań Zamawiającego w zakresie przygotowywanych posiłków.

Odpowiedź: <https://www.poliklinika.zgora.pl/dobryposilek.html>
oraz <https://www.poliklinika.zgora.pl/programy.html>

Pytanie nr 6:

Prosimy o podanie ilu pacjentów średnio dziennie korzysta z diety płynnej, papkowej, lekkostrawnej i cukrzycowej?

Odpowiedź: Dieta płynna papkowata średnio 4 osoby, dieta lekkostrawna średnio 4 osoby, dieta cukrzycowa średnio 25 osób.

Pytanie nr 7:

Czy w chwili obecnej puste termosy, po wyładowaniu posiłków przekazywane są od razu kierowcy czy też pozostawiane są do przekazania przy dostawie kolejnego posiłku?

Odpowiedź: Dopuszczamy odbiór przy dostawie kolejnego posiłku.

Pytanie nr 8:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzieleniem posiłków z naczyń transportowych ich rozdzieleniem na talerze i dystrybucją do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 9:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewni zastawę stołową i zajmuje się jej zmywaniem?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 10:

Czy na terenie Zamawiającego znajduje się pomieszczenie, które może być udostępnione Wykonawcy na poczet potrzeb związanych z dostawą posiłków?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 11:

Prosimy o informację, czy Zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie śniadania z II śniadaniem oraz obiadu z podwieczorkiem w jednym transporcie?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 12:

Prosimy o informację, czy w przypadku, kiedy Wykonawca zaplanuje w jadłospisie kolację, która nie będzie zawierała dań podawanych na ciepło - gorąco, będzie można dostarczyć ją razem z obiadem i podwieczorkiem w jednym transporcie?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 13:

W odniesieniu do obowiązku odbioru oraz zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych prosimy o informację czy Zamawiający zapewnia pojemniki na odpady pokonsumpcyjne na oddziałach?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 14:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzieleniem posiłków z naczyń transportowych ich rozdzielenie na talerze i dystrybucją do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: Tak – odpowiedź na pytanie 8.

Pytanie nr 15:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewni zastawę stołową i zajmuje się jej zmywaniem?

Odpowiedź: Tak – odpowiedź na pytanie 9.

Pytanie nr 16:

Czy Zamawiający dopuści odbiór termosów po śniadaniu przy dostawie obiadu a termosy po ostatnim posiłku następnego dnia przy dostawie śniadania?

Odpowiedź: Dopuszczamy odbiór przy dostawie kolejnego posiłku – odpowiedź na pytanie 11.

Pytanie nr 17:

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie szczegółowego wykazu produktów oraz dań przewidzianych do realizacji w ramach poszczególnych posiłków, tj.:

- śniadania,
- obiadu,
- podwieczorku
- kolacji,
- posiłku nocnego.

Informacje te są niezbędne do prawidłowego przygotowania kalkulacji oferty.

Odpowiedź: <https://www.poliklinika.zgora.pl/dobryposilek.html>

oraz <https://www.poliklinika.zgora.pl/programy.html> - odpowiedź na pytanie 5

Pytanie nr 18:

Prosimy o wskazanie gramatury poszczególnych produktów i/lub dań przewidzianych do każdego posiłku (np. zupa mleczna – 300 ml, masło extra – 20 g, pieczywo – ... g, itp.) lub alternatywnie o udostępnienie przykładowego jadłospisu wraz z gramaturami. Dane te są konieczne do wyliczenia prawidłowej wartości wsadu do kotła oraz sporządzenia rzetelnej kalkulacji cenowej.

Odpowiedź: <https://www.poliklinika.zgora.pl/dobryposilek.html>

oraz <https://www.poliklinika.zgora.pl/programy.html> - odpowiedź na pytanie 5

Pytanie nr 19:

Prosimy o podanie minimalnej ilości % mięsności wędlin.

Odpowiedź: nie mniej niż 70%, nie dopuszczamy zawartości MOM, fosforanów i glutaminianu monosodowego.

Pytanie nr 20:

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie średniomiesięcznego zapotrzebowania na wodę (w litrach).

Odpowiedź: Zamawiający na dzień dzisiejszy nie może precyzyjnie określić ilości wody. Proponujemy przyjąć 1,5 l wody dla pacjenta przy średniodziennym obłożeniu 50 osób oraz 250 ml dla ok. 40 osób w oddziale zaburzeń nerwicowych.

Pytanie nr 21:

Czy Wykonawca prawidłowo rozumie, że śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz posiłek nocny przewidziane są dla każdego pacjenta objętego usługą żywienia?

Odpowiedź: Pełny posiłek przysługuje pacjentom 3 oddziałów (wewnętrzny, kardiologiczny, rehabilitacji), przy czym niepełny posiłek przysługuje pacjentom w dniu przyjęcia i wypisu. Niepełny, tzn. jeden przysługuje pacjentom na oddziale zaburzeń nerwicowych.

Pytanie nr 22:

Prosimy o wskazanie dokładnej ilości osobodni WG. FORMULARZA OFERTOWEGO ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ wskazane są ilości w następujący sposób :

Posilek całotygodniowy i całodobowy - ilość posiłków 50 000

Posilek dzienny – ilość 23 000

Natomiast w SWZ Rozdział III OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA jest zapis

3.13 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług kompleksowych związanych z całotygodniową i całodobową obsługą polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków do kuchni oddziałowej dla określonej przez Zamawiającego dziennej ilości pacjentów maksymalnie 65 pacjentów, w tym:

- 1) 18 z Oddziału Kardiologii,*
- 2) 29 z Oddziału Rehabilitacji,*
- 3) 18 z Oddziału Wewnętrznego,*

w systemie termosowym, do Oddziałów położonych w budynku Zamawiającego SP ZOZ MSWiA w Zielonej Górze, ul. Wazów 42.

Zamawiający przewiduje, że łączna ilość dostarczonych posiłków wyniesie 50 000 posiłków.

Przedmiotem zamówienia jest również świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług kompleksowych związanych z dziennym posiłkiem dla pacjentów Oddziału Nerwic polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków do kuchni oddziałowej dla określonej przez Zamawiającego dziennej ilości pacjentów maksymalnie 50 pacjentów. Zakłada się, że Wykonawca w dostarczy posilek dzienny w ilości 23 000 posiłków.

Prosimy o wskazanie dokładnych ilości osobodni.

Odpowiedź: W roku 2025 oddział wewnętrzny, kardiologiczny i rehabilitacji ok. 15000 osobodni, oddział zaburzeń nerwicowych ok. 10000 osobodni.

Pytanie nr 23:

Prosimy o informację w jakiej ilości jest zapotrzebowanie na wodę butelkową i jakiej pojemności?

Odpowiedź: Zamawiający na dzień dzisiejszy nie może precyzyjnie określić ilości wody. Proponujemy przyjąć 1,5 l wody dla pacjenta przy średniodziennym obłożeniu 50 osób oraz 250 ml dla ok. 40 osób w oddziale zaburzeń nerwicowych. Odpowiedź na pytanie 20.

Pytanie nr 24:

Prosimy o informację zgodnie z zapisem *Ze względu na system kaucyjny Wykonawca uwzględni w cenie koszt opakowań zwrotnych lub dostarczy co najmniej 5 dystrybutorów wody pitnej i zapewni odpowiedni zapas wody w butlach.*

Ile Zamawiający wykorzystuje wody potnej z baniaków dystrybutora w przeliczeniu na miesiąc. Jeśli w obecnej chwili Zamawiający nie posiada dystrybutorów prosimy o wskazanie miesięczne ile butli wody Zamawiający wymaga do usługi. Taka informacja jest potrzebna Wykonawcy do rzetelnego skalkulowania oferty.

Odpowiedź: Zamawiający na dzień dzisiejszy nie może precyzyjnie określić ilości wody. Proponujemy przyjąć 1,5 l wody dla pacjenta przy średniodziennym obłożeniu 50 osób oraz 250 ml dla ok. 40 osób w oddziale zaburzeń nerwicowych. Należy przyjąć minimum 5 dystrybutorów i co najmniej 4 butle tygodniowo na każdy dystrybutor. Zamawiający może we własnym zakresie dokonać wymiany butli zdeponowanych w naszym magazynie.

Pytanie nr 25:

Zgodnie z zapisem SWZ Rozdział III Opis przedmiotu zamówienia w 3.11 *Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne Oddziały SP ZOZ MSWiA, stosując w tym celu odpowiednie pojazdy (wózki) i urządzenia zapewniające utrzymanie odpowiedniej jakości i temperatury posiłków*

(temperatura minimalna u pacjenta + 650 C). Wyżej wskazane środki transportu i urządzenia Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie i na swój koszt.

Prosimy o wskazanie jakie wymogi co do wózków ma Zamawiający?

Czy Zamawiającemu chodzi o wózki bemarowe, ilu komorowe?

Ile sztuk wózków Zamawiający wymaga?

Urządzenia zapewniające utrzymanie odpowiedniej jakości i temperatury posiłków co Zamawiający ma na myśli?

Odpowiedź: Wykonawca musi sam zdecydować jaką ilość wózków i termosów powinien posiadać, aby należycie wykonać zadanie. Aktualnie Wykonawca dystrybuuje termosy 1 wózkiem.

Pytanie nr 26:

Prosimy Zamawiającego o informacje ile oddziałów posiada SP ZOZ MSWiA ?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 27:

Prosimy Zamawiającego o informację czy jest wymóg doposażenia w sprzęt kuchenek oddziałowych przez Wykonawcę?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie nr 28:

Wykonawca dostarcza posiłki do kuchenek oddziałowych, bardzo prosimy o wskazanie ilości kuchenek oddziałowych.

Odpowiedź: 3

Pytanie nr 29:

Prosimy o wskazanie ile osób obecnie świadczy usługę?

Odpowiedź: Aktualnie mamy zawartą umowę z 1 Wykonawcą.

Pytanie nr 30:

Prosimy Zamawiającego o informację ile osób wymaga do wykonania usługi?

Odpowiedź: Wykonawca decyduje samodzielnie ile osób musi zatrudnić, aby wykonać należycie umowę.

Pytanie nr 31:

Czy pojemniki na odpady pokonsumpcyjne Wykonawca musi zabezpieczyć do kuchenek oddziałowych. Jest tak, prosimy Zamawiającego o podanie ilości potrzebnym pojemników na odpady pokonsumpcyjne ?

Odpowiedź: Tak, po jednym na 3 oddziałach.

Pytanie nr 32:

Pojemniki na odpady pokonsumpcyjne mają być w Państwa lokalizacji czy odbierane na podstawie umowy ?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 33:

Zgodnie z zapisem SWZ Rozdział III Opis przedmiotu zamówienia w 3.9. *W czasie trwania umowy Wykonawca na własny koszt zapewni: niezbędne ilości urządzeń i sprzętu do transportu posiłków na poszczególne Oddziały Zamawiającego.* Bardzo prosimy o sprecyzowanie zapisu o jaki sprzęt chodzi i w jakiej ilości?

Odpowiedź: Wykonawca musi sam zdecydować jaką ilość samochodów, wózków i innych urządzeń powinien posiadać, aby należycie wykonać zadanie.

Pytanie nr 34:

Zgodnie z zapisem SWZ Rozdział III Opis przedmiotu zamówienia w 3.11. *Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne Oddziały SP ZOZ MSWiA*

Prosimy o doprecyzowanie zapisu dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały. Co rozumie Zamawiający przez zapis *DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW NA POSZCZEGÓLNE ODDZIAŁY ???*

Odpowiedź: Dostawa do kuchenek oddziałowych do poszczególnych oddziałów.

Pytanie nr 35:

Zgodnie z zapisem SWZ Rozdział III Opis przedmiotu zamówienia w 3.13. *Do realizacji zamówienia wykonawca powinien dysponować kuchnią (miejscem) do produkcji posiłków zatwierdzonym na podstawie art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. SWZ – SP ZOZ MSWiA Zielona Góra 6 | S t r o n a 1448 z późn. zm.) przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Wojskowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienia, a który posiada ISO, udostępni je Zamawiającemu w zakresie jego działalności jako podmiotowi leczniczemu.*

Co dla Zamawiającego znaczy... Wykonawca udostępni ISO ? Prosimy o wyjaśnienie jakie ISO, jaka norma? Prosimy o doprecyzowanie na czym polega udostępnienie ISO ?

Odpowiedź: Wykonawca posiadający certyfikat ISO, prześle kopie dokumentu w trakcie realizacji zamówienia na wezwanie Zamawiającego.

Pytanie nr 35:

Zapisy w WZÓR UMOWA § 8 pkt. 2 *Zamawiający może dochodzić kar umownych do łącznej maksymalnej kwoty wynoszącej 40% szacowanej maksymalnej wartości umowy wynikającej z załącznika nr 1 do umowy. Zamawiający może dochodzić kumulatywnie kar umownych na podstawie różnych tytułów.*

Wnosimy o zmianę zapisu na:

Zamawiający może dochodzić kar umownych do łącznej maksymalnej kwoty wynoszącej 30% szacowanej maksymalnej wartości umowy wynikającej z załącznika nr 1 do umowy. Zamawiający może dochodzić kumulatywnie kar umownych na podstawie różnych tytułów.

(Krajowa Izba Odwoławcza orzekła, że odwołanie w zakresie tego zarzutu zasługuje na uwzględnienie, a w konsekwencji nakazała Zamawiającemu dokonania zmiany postanowień specyfikacji warunków zamówienia poprzez obniżenie łącznej maksymalnej wartości kar umownych do poziomu nieprzekraczającego 30% wartości wynagrodzenia brutto wykonawcy.)

Odpowiedź: Zamawiający zmienia w zakresie Załącznika nr 3 – Wzór umowy w § 8 ust. 2

jest: (...) 40%(...)

po zmianie: (...) 30%(...)

pozostała treść § 8 ust. 2 pozostaje bez zmian.

Pytanie nr 36:

Czy Zamawiający wymaga aby zupa mleczna była serwowana codziennie na śniadanie?

Odpowiedź: Zupy mlecznej do śniadania wymaga codziennie dieta podstawowa.

Pytanie nr 37:

Czy pracownicy Wykonawcy będą zajmowali się rozdzielaniem posiłków z naczyń transportowych ich rozdzielaniem na talerze i dystrybucją do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: NIE – odpowiedź na pytanie 8.

Pytanie nr 38:

Czy Wykonawca ma zapewnić zastawę stołową i zajmuje się jej zmywaniem?

Odpowiedź: NIE – odpowiedź na pytanie 9.

Pytanie nr 39:

Czy Zamawiający dopuści odbiór termosów po śniadaniu przy dostawie obiadu, a termosy po ostatnim posiłku następnego dnia przy dostawie śniadania ?

Odpowiedź: Dopuszczamy odbiór przy dostawie kolejnego posiłku – odpowiedź na pytanie 11

Pytanie nr 40:

Zgodnie z zapisem SWZ Rozdział III Opis przedmiotu zamówienia w 3.11.

W przypadku zastosowania systemu dystrybucji posiłków tacowo - termosowego w ramach jednego Oddziału może być zastosowany tylko system tacowy lub system termosowy, z wyłączeniem pacjentów żywionych sondą lub karmionych dietą ścisłą. Termosy dostarczane do poszczególnych oddziałów powinny być zawinięte w folię. Pracownik Wykonawcy zobowiązany jest do ściągnięcia folii przed położeniem termosu na wózek oddziałowy.

Pytania wiążące z powyższym zapisem :

- a) Czy Zamawiający udostępni dla Wykonawcy wózek oddziałowy i w jakiej ilości ?
- b) Prosimy o informację jaki system jest wymagany tacowy czy termosowy ?
- c) Prosimy o wskazanie oddziałów z podziałem gdzie jest wymóg systemu tacowego a gdzie termosowego ?

Odpowiedź: Wózki są własnością poszczególnych oddziałów, system termosowy dla całego zamówienia.

Pytanie nr 41:

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. Kryteria jakościowe powinny w szczególności być kryteriami odnoszącymi się m.in. do aspektów społecznych, środowiskowych, innowacyjnych (art. 242 ust 2). Zgodnie z art. 241 ust 3 kryteria oceny ofert nie mogą dotyczyć właściwości wykonawcy, a w szczególności jego wiarygodności ekonomicznej, technicznej lub finansowej. Obecnie opisane przez Zamawiającego kryterium oceny ofert (cena 60%, termin płatności 40%) narusza ustawę PZP, ponieważ termin płatności odnosi się do właściwości Wykonawcy, jego wiarygodności finansowej. Zgodnie z przepisami Prawa zamówień publicznych, kryteria oceny ofert powinny być bezpośrednio związane z przedmiotem zamówienia. Termin płatności nie jest bezpośrednio związany z jakością lub efektywnością realizacji usługi żywienia, lecz dotyczy warunków finansowych umowy. Kryterium to nie przyczynia się do wyboru oferty najlepiej odpowiadającej potrzebom zamawiającego, przepisy wymagają bowiem by kryteria oceny miały bezpośredni wpływ na realizację zamówienia. Termin płatności może faworyzować wykonawców, którzy mogą zaproponować krótszy termin płatności, niezależnie od jakości świadczonych usług. To może prowadzić do sytuacji, w której najlepsza oferta pod kątem merytorycznym (jakościowym) jest pomijana na rzecz oferty, która oferuje jedynie korzystniejsze warunki finansowe.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na zgodne z nową ustawą PZP np. certyfikat oraz potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana z:

1. Cena – 100 pkt

Zmiana na:

1. Cena – 60 pkt

- 2. Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20 pkt
- 3. Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 20 pkt

Ad. pkt 2 - Kryterium posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20 %.

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

- a) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego – 20 pkt
- b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny: W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa aktualny certyfikat do oferty.

Ad. pkt 3 - Kryterium 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 8 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 20pkt

6-7 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 15 pkt

3-5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 10 pkt

1-2 zaświadczenia dotyczące różnych diet -5 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

Pytanie nr 42:

Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków.

W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

Odpowiedź: Zgodnie ze SWZ pkt 16.1.

Pytanie nr 43:

W Rozdziale III Opis przedmiotu zamówienia, w części dotyczącej składu posiłków (str. 3 SWZ), Zamawiający precyzyjnie określił, że:

"W przypadku wystąpienia diet niepełnych (pacjenci przyjęci w godzinach popołudniowych lub opuszczający SP ZOZ MSWiA po śniadaniu) udział procentowy poszczególnych posiłków wynosi: 1) śniadanie - 30% ceny jednostkowej; 2) obiad i podwieczorek - 50 % ceny jednostkowej; 3) kolacja i posiłek nocny - 20% ceny jednostkowej."

Zapis ten znacznie wprowadza mechanizm rozliczania tzw. "osobodni niepełnych", który jest kluczowy dla prawidłowej kalkulacji ceny oraz późniejszej realizacji umowy.

Jednocześnie, w Rozdziale XIV Sposób obliczenia ceny (pkt 14.2. SWZ), Zamawiający instruuje, aby wartość brutto zamówienia obliczyć jako iloczyn **jednej ceny jednostkowej** brutto za posiłek i

szacunkowej liczby posiłków. Również standardowy Formularz ofertowy (stanowiący Załącznik nr 1 do SWZ) najczęściej przewiduje miejsce na wpisanie jednej, zagregowanej ceny jednostkowej za całodienne wyżywienie.

Wnosimy zatem o to, by Zamawiający, w celu zapewnienia pełnej zgodności oferty z treścią SWZ, porównywalności ofert oraz transparentności przyszłych rozliczeń, **dokonał zmiany i rozszerzenia Formularza ofertowego (Załącznik nr 1 do SWZ) o wskazane powyżej posiłki.**

Wnosimy o zmodyfikowanie Formularza ofertowego poprzez dodanie w nim odrębnych pozycji do wyceny, które będą wprost odpowiadały zapisom SWZ, na przykład w następujący sposób:

- **Pozycja 1:** Całodobowe wyżywienie pacjenta (dieta podstawowa) – cena jednostkowa brutto [...] zł
- **Pozycja 2:** Osobodzień niepełny – śniadanie (30% ceny z poz. 1) – cena jednostkowa brutto [...] zł
- **Pozycja 3:** Osobodzień niepełny – obiad i podwieczorek (50% ceny z poz. 1) – cena jednostkowa brutto [...] zł
- **Pozycja 4:** Osobodzień niepełny – kolacja i posiłek nocny (20% ceny z poz. 1) – cena jednostkowa brutto [...] zł

Takie rozwiązanie wyeliminuje ryzyko dowolnej interpretacji sposobu kalkulacji ceny, zapewni, że wszystkie oferty będą w pełni porównywalne i zapobiegnie potencjalnym sporom na etapie realizacji umowy dotyczącym sposobu rozliczania niepełnych dni żywieniowych.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 44:

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 dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ oraz art. 95 ustawy PZP, Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności polegające na przygotowaniu posiłków oraz dostawie posiłków, jeżeli wykonywanie tych czynności spełnia przesłanki określone w art. 22 § 1 Kodeksu pracy.

Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że obowiązek zatrudnienia na podstawie umowy o pracę dotyczy wyłącznie tych czynności, które mają charakter pracy wykonywanej w warunkach właściwych dla stosunku pracy. W sytuacjach, w których dana czynność nie spełnia przesłanek stosunku pracy, Zamawiający nie nakłada obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę – co wynika bezpośrednio z przepisów prawa.

W związku z powyższym Zamawiający podtrzymuje wymagania określone w SWZ i nie wprowadza dodatkowych wyjątków dotyczących zatrudnienia na podstawie umów cywilnoprawnych.

Pytanie nr 45:

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że obowiązek zatrudnienia na podstawie umowy o pracę dotyczy wyłącznie tych czynności, które mają charakter pracy wykonywanej w sposób określony

w art. 22 § 1 Kodeksu pracy. Jeżeli dana czynność nie spełnia przesłanek stosunku pracy, Zamawiający nie nakłada obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

Pytanie nr 46:

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

Odpowiedź: NIE.

Pytanie nr 47:

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

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 48:

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 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 10% , 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 10%.

Odpowiedź: Zgodnie ze SWZ – wzór umowy § 12 Waloryzacja.

Pytanie nr 49:

Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach oraz ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach - odpady pokonsumpcyjne o kodzie 18 01 82* tj. pozostałości z żywienia pacjentów oddziałów zakaźnych muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy o odpadach „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny”. Dodatkowo Art. 176. 1. mówi: „Kto wbrew przepisowi art. 33 ust. 1 prowadzi procesy przetwarzania odpadów w sposób niezapewniający, aby procesy te nie stwarzały zagrożenia

dla życia lub zdrowia ludzi oraz dla środowiska podlega karze aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw i artykułów, to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a na której nie zamieszkują mieszkańcy (czyli Szpital), zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. Zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową.

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. weszła w życie Baza danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Zamawiający, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów. Tymczasem, zgodnie z zapisami umowy Szpital wymaga, aby Wykonawca przyjął na siebie rolę transportującego odpad zakaźny do wskazanego miejsca gromadzenia odpadów. Dodatkowo Szpital wymagając odbioru zużytych zestawów i sztućców oraz resztek pokarmowych z Oddziału Chorób Zakaźnych oraz innych wskazanych przez Zamawiającego, jeśli hospitalizowany pacjent był chory zakaźnie narusza również rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi. Zgodnie z rozporządzeniem zakazuje się zbierania zakaźnych odpadów medycznych poza miejscem ich wytwarzania. Odbiór wskazanych odpadów może odbywać się wyłącznie specjalnym transportem z zachowaniem najwyższych standardów ostrożności, gdyż jest to odpad o charakterze niebezpiecznym.

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodne z przepisami prawa.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. W strukturach Zakładu nie mamy Oddziału Chorób Zakaźnych.

Pytanie nr 50:

Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Wartość zamówienia – 905 458,30 PLN netto.

Pytanie nr 51:

Prosimy o informację czy Zamawiający wdraża wymogi z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne?

Czy Zamawiający zamierza przeznaczyć dodatkową kwotę – dofinansowanie do każdego posiłku (osobodnia) w związku z nowym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 52:

W nawiązaniu do SWZ, zwracamy się z formalną prośbą o zmianę treści Specyfikacji Warunków Zamówienia poprzez wprowadzenie warunków udziału w postępowaniu, których Zamawiający nie określił w Rozdziale VII SWZ.

Od 1 stycznia 2026 roku, w związku z wejściem w życie nowych regulacji prawnych, przedmiot zamówienia przestał być prostą usługą cateringową, a stał się wysokospecjalistycznym świadczeniem zdrowotnym. Jego jakość i zgodność z prawem są bezpośrednim warunkiem finansowania całej działalności leczniczej szpitala przez Narodowy Fundusz Zdrowia. Brak precyzyjnych warunków weryfikujących zdolność wykonawcy do sprostania nowym wymaganiom stanowi niedopuszczalne ryzyko dla bezpieczeństwa pacjentów i stabilności finansowej Zamawiającego.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie następujących warunków udziału w postępowaniu:

W zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej: Wprowadzenie warunku posiadania przez wykonawcę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC) w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, zgodnej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000,00 zł (słownie: jeden milion złotych).

W zakresie zdolności technicznej i zawodowej: Wprowadzenie warunku posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia, poprzez wykazanie, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonawca należycie wykonał co najmniej jedną usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia, tj. usługę żywienia szpitalnego, która spełniała łącznie następujące kryteria:

była świadczona w sposób ciągły przez okres co najmniej 18 miesięcy, jej wartość wynosiła co najmniej 800 000,00 zł (słownie: osiemset tysięcy złotych) brutto.

Postawione warunki są adekwatną i konieczną odpowiedzią na ryzyka wynikające z nowych przepisów, w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. oraz powiązanych z nim Zarządzeń Prezesa NFZ (nr 14/2026/DSOZ i nr 15/2026/DSOZ). Nie ograniczają one uczciwej konkurencji, a jedynie weryfikują, czy potencjalny wykonawca jest w stanie sprostać nowym, niezwykle wysokim wymaganiom i być dla szpitala wiarygodnym partnerem.

Warunek dotyczący ubezpieczenia OC Posiadanie polisy OC na wymaganym poziomie jest standardowym sposobem weryfikacji wiarygodności finansowej wykonawcy. W kontekście potencjalnych roszczeń odszkodowawczych, wynikających z błędów w realizacji świadczenia zdrowotnego, jakim jest żywienie, warunek ten stanowi niezbędne minimum zabezpieczające interesy Zamawiającego.

Warunki dotyczące zdolności technicznej i zawodowej

Po pierwsze, ciągłość procesu kontroli i korygowania. Rozporządzenie wymaga prowadzenia "Rejestru niezgodności" oraz "Rejestru działań korygujących". Doświadczenie z jednej, nieprzerwanej 18-miesięcznej umowy jest obiektywnym dowodem, że wykonawca potrafi zarządzać takim systemem w pełnym cyklu – od identyfikacji problemu, przez wdrożenie korekty, aż po weryfikację jej skuteczności w dłuższej perspektywie, co jest kluczowe dla audytów NFZ.

Po drugie, ciągłość procesu doskonalenia jakości. Rozporządzenie nakłada obowiązek wdrożenia systemu ankietyzacji, "Analizy zgłoszeń pacjentów" i "Wdrażania działań naprawczych", co jest definicją pętli ciągłego doskonalenia. Okres 18 miesięcy pozwala udowodnić, że wykonawca potrafi nie tylko zebrać dane, ale także przeanalizować je, wdrożyć zmiany i zmierzyć efekty tych zmian w kolejnych cyklach.

W kontekście, w którym na mocy Zarządzeń Prezesa NFZ każda wada w realizacji standardu grozi nałożeniem korekt finansowych na Zamawiającego, ryzyko związane z wykonawcą, którego zdolność do długofalowego utrzymania tych kluczowych procesów jest nieudokumentowana, jest niedopuszczalne. Wymóg ten weryfikuje zatem kluczową, wymaganą przez prawo kompetencję: udokumentowaną zdolność do zarządzania i utrzymania w trybie ciągłym systemów kontroli i doskonalenia jakości.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody.

Ponieważ wyjaśnienia nie zostały udzielone w terminie, o którym mowa w art. 284 ust. 2 ustawy PZP, Zamawiający działając na podstawie **art. 284 ust. 3 ustawy PZP – przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się przez wykonawców z wyjaśnieniami.**

Jednocześnie, na podstawie **art. 286 ust. 1 ustawy PZP**, Zamawiający dokonuje zmiany treści SWZ w zakresie wskazanym poniżej. Zgodnie z **art. 286 ust. 7 ustawy PZP**, zmieniona treść SWZ została udostępniona na stronie prowadzonego postępowania. Zamawiający zamieścił również w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie o zmianie ogłoszenia.

**ZMIANA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(SWZ) nastąpiła w następującym zakresie i miejscu:**

- 13.1.** Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Platformy, **do dnia 27.02.2026 r., godz. 09:00.**
- 13.2.** Otwarcie ofert nastąpi w **dniu 27.02.2026 r. o godz. 09:15.**
- 13.7.** Wykonawca związany jest ofertą przez **30 dni** od dnia upływu terminu składania ofert tj. **do dnia 28.03.2026 r.** Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

Zmiana w zakresie załącznika nr 3 – wzór umowy w § 8 ust. 2

jest: (...) 40% (...)

po zmianie: (...) 30% (...)

pozostała treść § 8 ust. 2 pozostaje bez zmian.

Zamawiający informuje, że powyższe wyjaśnienia i zmiana stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców biorących udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Dyrektor SP ZOZ MSWiA w Zielonej Górze