

Kraków, 27 sierpnia 2025 r.

DZP.271-139/2025

DO UCZESTNIKÓW POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO „ Usługę całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów w Szpitalu Specjalistycznym im. Ludwika Rydygiera w Krakowie Sp. z o.o.” znak sprawy: 139/ZP/2025

WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Zamawiający, działając na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, zwanej dalej ustawą Pzp), udziela wyjaśnień na wnioski Wykonawców o wyjaśnienia Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej Specyfikacją) złożone w Postępowaniu.

Pytanie nr 1

Prosimy o potwierdzenie, iż certyfikat ISO 22000:2005, który Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty jako jeden z przedmiotowych środków dowodowych musi być wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ. Zamawiający informuje, iż norma ISO 22000 zawiera wymagania zapewnienia bezpieczeństwa żywności dla wszystkich organizacji należących do łańcucha żywnościowego z możliwością certyfikacji tylko przez akredytowane jednostki certyfikujące.

Pytanie nr 2

W Opisie Przedmiotu Zamówienia, Paragrafie II „Wymagania dotyczące sposobu przygotowywania posiłków, gramatury, wartości kalorycznej i zawartości składników odżywczych.” w punkcie 10. Zamawiający zastrzega „Posiłki nie mogą powtarzać się w dekadzie”. Wykonawca wnosi o potwierdzenie, że zapis ten nie dotyczy diet wysoce eliminacyjnych wykorzystywanych w żywieniu szpitalnym, dla których asortyment jest skrajnie ograniczony.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe, zapis dotyczy również diet eliminacyjnych.

Pytanie nr 3

Zamawiający w Specyfikacji Warunków Zamówienia, części Organizacja usługi żywienia, w punkcie 5. zobowiązuje Wykonawcę do „dostarczenia Zamawiającemu receptur potraw (z podaniem dokładnej gramatury każdej potrawy)”. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia składu potrawy dla jednej gramatury potrawy? Stosunek wykorzystanych surowców nie zmienia się, tj. jest proporcjonalny, a wykazanie składu dla jednej gramatury znacząco poprawi czytelność dokumentu.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia składu potrawy dla jednej gramatury, jednakże z koniecznością podania dokładnych ilości składowych produktów, w gramach dla jednej porcji potrawy.

Pytanie nr 4

Na podstawie Załącznika nr 4 do umowy, tj. Wewnętrzny Harmonogram Dystrybucji przerwa pomiędzy kolacją dnia bieżącego a śniadaniem dnia następnego jest dłuższa niż 12 godzin. Natomiast w Specyfikacji Warunków Zamówienia określono „posiłki w ilości 3-5 razy dziennie (zgodnie z potrzebami Zamawiającego), z zachowaniem wymaganych przerw między posiłkami, w tym przerwy nocnej nie dłuższej, niż 12 godzin”. Wykonawca zwraca się z prośbą o skorygowanie wyżej wymienionych zapisów. Sugeruje się uwzględnienie 4-5 posiłków we wszystkich dietach (dotyczy również części „VIII Nomenklatura diet”) w celu zapewnienia określonego okresu przerwy lub zaniechanie wymogu przerwy pomiędzy posiłkami krótszej niż 12 godzin.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ. Zamawiający wymaga 3-5 posiłków dziennie, zgodnie z potrzebami, co nie wyklucza planowania 4-ech posiłków w diecie przez wykonawcę.

Pytanie nr 5

W części VIII Nomenklatura diet Zamawiający uwzględni zapis „*Warzywa i owoce powinny być zaplanowane w każdym posiłku*” np. w diecie podstawowej przy jednoczesnym zastrzeżeniu, iż dieta ta obejmuje „minimum 3 posiłki dziennie”. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że w przypadku rozszerzenia diety o dodatkowy posiłek, np. posiłek nocny i spełnieniu wymogu podaży co najmniej 400g warzyw i owoców Zamawiający dopuści zaplanowanie dodatkowego posiłku bez warzyw i owoców.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe, wymaga warzyw i owoców w każdym posiłku.

Pytanie nr 6

W części VIII Nomenklatura diety w wymaganiach dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z ograniczeniem tłuszczu Zamawiający używa sformułowania „*należy wybierać produkty o niskim indeksie glikemicznym*”. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dopuszcza produkty o wysokim indeksie glikemicznym, ale niskim ładunku glikemicznym, np. dynię gotowaną, arbuza, które nie są przeciwwskazane w wymienionych dietach?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ. Zamawiający wymaga produktów o niskim indeksie glikemicznym.

Pytanie nr 7

W części VIII Nomenklatura diety w uwadze dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z ograniczeniem tłuszczu wymienia masło o zawartości tłuszczu 83%. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający dopuszcza stosowanie masła o niższej zawartości tłuszczu niż wymieniona (zgodnie z definicją Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych jest to produkt zawierający „nie mniej niż 80 % i mniej niż 90 % tłuszczu mlecznego, nie więcej niż 16 % wody i nie więcej niż 2 % suchej masy beztłuszczowej mleka”). Dopuszczenie masła o niższej zawartości tłuszczu nie wpłynie na jakość oferowanego posiłku, a ewentualna niedostępność produktu o określonej zawartości tłuszczu nie będzie skutkowałą niezgodnością z zapisami umowy.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe, podtrzymuje zapisy SWZ.

Pytanie nr 8

W części VIII Nomenklatura diety w wymaganiach diety niskobiałkowej Zamawiający określił wartość energetyczną diety opierając się na zakresie podaży kcal/kg na należną masę ciała. Wykonawca zwraca się z prośbą o określenie wartości energetycznej i składników odżywczych, szczególnie białka, jakiej wymaga w jadłospisach przekazanych do akceptacji.

Odpowiedź:

Zamawiający określa wartość energetyczną diety niskobiałkowej na 2000-2200kcal, zawartość tłuszczu 25-35% energii, węglowodany 50-60% energii, pozostałą zawartość stanowi białko. W sytuacji konieczności indywidualizacji diety niskobiałkowej, wykonawca otrzyma stosowne dane do jej realizacji.

Pytanie nr 9

W części VIII Nomenklatura diety w wymaganiach diet eliminacyjnych Zamawiający określił „*z wykluczeniem potraw wzdymających i ciężkostrawnych*”. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że zapis ten odnosi się jedynie do diet eliminacyjnych opartych na założeniach diety łatwostrawnej? W przypadku diet opartych na założeniach diety podstawowej, np. wegetariańskiej, suche nasiona roślin strączkowych są źródłem pełnowartościowego białka, a ich wykluczenie spowoduje ubożenie urozmaicenia jadłospisu.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe, zapis dotyczy również diet eliminacyjnych.

Pytanie nr 10

W Wymaganiach realizacji zasad planowania w jadłospisach w ciągu tygodnia Zamawiający określa „3 razy porcja mięsa w całości (w postaci niezmielonej i niekrojonej): w tym 1 raz schab (bitka, kotlet, roladka) 1 raz wołowina (bitka, sztuka mięsa, zraz czysto wołowy zawijany, klops czysto wołowy mielony); 1 raz drób/udko z kurczaka 1 szt. (nie mniej niż 130g) i 1 raz drób/pierś z kurczaka lub indyka (grillowana, duszona, smażona, pieczona)”

Wymienione porcje mięsa są 4, co oznacza iż w wymaganiach podano 8 obligatoryjnych dań obiadowych na 7 dni. Wykonawca sugeruje, aby zmienić treść zapisu „3 razy porcja mięsa w całości (w postaci niezmielonej i niekrojonej): w tym 1 raz schab (bitka, kotlet, roladka) 1 raz wołowina (bitka, sztuka mięsa, zraz czysto wołowy zawijany, klops czysto wołowy mielony); 1 raz drób/udko z kurczaka 1 szt. (nie mniej niż 130g) lub 1 raz drób/pierś z kurczaka lub indyka (grillowana, duszona, smażona, pieczona)”

Dopuszczenie wyboru umożliwi dostosowanie jadłospisu do wymagań przy spełnieniu wszystkich wymagań w ciągu tygodnia. W przypadku pozostawienia wymagań w obecnej formie w ciągu tygodnia należy planować wołowinę jednie w postaci mielonej, aby został spełniony jednocześnie punkt 1. oraz 2.

Odpowiedź:

W powyższym zapisie Zamawiający pozostawia wykonawcy wybór w kwestii planowania dań drobiowych. Odnosnie jadłospisów z planowanym mięsem wołowym, zapis dopuszcza wymiennie, potrawy wołowe mielone lub wołowina w całości.

Pytanie nr 11

W Wymaganiach realizacji zasad planowania w jadłospisach w ciągu tygodnia Zamawiający określa udział procentowy mięsa w daniach półmiesnych. Wykonawca zwraca się z prośbą o zmniejszenie zawartości procentowej mięsa w daniach półmiesnych do ilości odpowiadającej, w przeliczeniu, masie samodzielnie podanego kawałka mięsa, ponieważ 50% w stosunku do pozostałych składników stanowi 175g, co może wpłynąć na zmianę charakteru dania. Wykonawca sugeruje zrehabilitowanie zapisu w sposób następujący „1 raz danie półmiesne, gdzie udział mięsa stanowi nie mniej niż 100g (...)”

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pytania nr 12

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga umieszczenia w jadłospisie w śniadaniu zaplanowania równocześnie kawy zbożowej z mlekiem 250ml i herbaty 250ml?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ. Powyższy zapis precyzuje planowanie napoju do posiłków dla diet indywidualnych.

Pytania nr 13

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”. Zapewnienie prawidłowej podaży kwasów tłuszczowych nasyconych przy jednoczesnym planowaniu masła w wymaganej ilości nie jest możliwe, nawet przy ograniczenia innych źródeł kwasów tłuszczowych nasyconych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pytania nr 14

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania w jednym posiłku 100g dodatku warzywnego/owocowego lub sałaty zielonej 20g (przy zachowaniu dziennej podaży 400g warzyw i owoców dziennie)?

Odpowiedź:

Zamawiający nie zgadza się z interpretacją wykonawcy, wymaga nie mniej niż 100g/porcję dodatku warzywnego/owocowego.

Pytania nr 15

W związku z zapisami OPZ (rozdz. IV „Dystrybucja posiłków”, str. 22, pkt 3a), w których wskazano obowiązek utrzymywania czystości w kuchenkach oddziałowych, zwracamy się z uprzejmą prośbą o doprecyzowanie, po czyjej stronie – Wykonawcy usługi żywienia czy firmy sprzątajacej– leży ten obowiązek. Obecnie, w ramach realizowanej usługi, utrzymanie czystości kuchenek oddziałowych wykonywane jest przez firmę sprzątającą, dlatego prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, jak Zamawiający przewiduje uregulowanie tej kwestii w ramach niniejszego postępowania. Jasne określenie zakresu obowiązków pozwoli nam prawidłowo skalkulować koszty realizacji zamówienia.

Odpowiedź:

Kuchenki oddziałowe służą do przygotowania i wydawania posiłków, w tym do przygotowywania kanapek i dodatkowych napojów. Wykonawca odpowiada za utrzymywanie w czystości kuchenek oddziałowych, również po wydaniu posiłków.

Pytania nr 16

Uprzejmie prosimy o informację, czy Zamawiający planuje w trakcie realizacji umowy uczestnictwo w rządowym programie „Dobry posiłek w szpitalu” lub innym programie o analogicznym charakterze, mającym na celu poprawę jakości żywienia pacjentów oraz dofinansowanie usług żywieniowych ze środków publicznych. W przypadku potwierdzenia udziału w takim programie, prosimy o wskazanie, czy Zamawiający przewiduje zawarcie stosownego aneksu do umowy z wybranym Wykonawcą, regulującego w szczególności: ewentualne zmiany zakresu usług, wprowadzenie dodatkowych wymagań jakościowych lub organizacyjnych (np. prezentacja jadłospisów w formie graficznej), zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy w związku z objęciem usług nowym finansowaniem lub dodatkowymi obowiązkami. Z uwagi na długoterminowy charakter zamówienia (60 miesięcy) oraz wysokie prawdopodobieństwo, że Szpital zostanie włączony do tego rodzaju programów, prosimy o jednoznaczne stanowisko w tej sprawie, które pozwoli nam właściwie ocenić ryzyka i koszty związane z realizacją zamówienia w trakcie trwania umowy.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyklucza udziału w opisanych programach, przy czym sam fakt udziału w danym programie nie przekłada się na zakres świadczeń Wykonawcy lub wynagrodzenie Wykonawcy. Podobnie ewentualna dopłata uzyskana przez Zamawiającego w ramach danego programu, nie przekłada się automatycznie na zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy. Zamawiający nie wyklucza możliwości zmiany zakresu umowy w związku z nowymi obowiązkami i odpowiadającej temu zamiany wynagrodzenia Wykonawcy. Przy czym tak jak wskazano wyżej, dla wynagrodzenia Wykonawcy istotny jest zakres przedmiotu zamówienia i ustalenia z Zamawiającym, a nie ewentualne programy lub projekty, w które jest zaangażowany Zamawiający.

Pytania nr 17

Uprzejmie prosimy o podanie średniej liczby żywionych pacjentów w Szpitalu z ostatnich 12 miesięcy, z wyszczególnieniem danych w podziale na poszczególne miesiące oraz z podziałem na posiłki. Informacja ta jest dla nas kluczowa do prawidłowego oszacowania zapotrzebowania na surowce, przygotowania jadłospisów, a także właściwego zaplanowania organizacji pracy i liczby personelu.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ (OPZ, tabela: „Zestawienie ilości diet za okres 04.24r. - 03.25r.”).

Pytanie nr 18

W związku z projektem umowy najmu (załącznik nr 3B do SWZ), uprzejmie prosimy o doprecyzowanie sposobu rozliczania kosztów mediów (energia elektryczna, woda, centralne ogrzewanie, wentylacja). Czy rozliczenia będą dokonywane w formie ryczałtu ustalanego przez Zamawiającego, czy na podstawie faktycznego zużycia, potwierdzonego odczytami liczników?

Odpowiedź:

Media olicznikowane takie jak: energia elektryczna, woda, C.O. płatne będą na podstawie faktycznego zużycia, pozostałe na podstawie ryczałtu.

Pytanie nr 19

W związku z wymaganiami dotyczącymi dystrybucji posiłków w systemie tacowym (rozdz. IV OPZ), uprzejmie prosimy o potwierdzenie, czy Wykonawca prawidłowo rozumie, że realizacja tego systemu wiąże się z koniecznością zamontowania i uruchomienia pełnej infrastruktury technologicznej, tj. taśmociągów do wydawania posiłków, wózków do transportu tac, szaf grzewczo–chłodzących, a także zmywarki tunelowej oraz pozostałych urządzeń niezbędnych do prawidłowej obsługi systemu tacowego?

Odpowiedź:

Realizacja usługi w systemie tacowym nie wiąże się z koniecznością uruchomienia pełnej infrastruktury technicznej/technologicznej. Zamawiający nie narzuca konkretnych rozwiązań związanych w powyższym. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do zamontowania urządzeń i wyposażenia w niezbędny sprzęt do świadczenia usługi w systemie tacowym.

Pytanie nr 20

Czy wykonawca dobrze rozumie, że w ramach remontu ma wykonać: wymianę okien, posadzka, remont rampy rozładunkowej, wymiana drzwi i ościeżnic, malowanie ścian i sufitów, kompleksową wymianę oświetlenia, kompleksowa wymiana płytek ceramicznych na ścianach i posadzkach, malowanie korytarzy komunikacyjnych i klatek schodowych, odmalowanie węzłów sanitarnych i pomieszczenia socjalnego?

Odpowiedź:

Tak, po zatwierdzeniu przez Zamawiającego szczegółowego zakresu prac niezbędnego do zgodnego z prawem wykonywania usługi i akceptacji kosztorysów.

Pytanie nr 21

Uprzejmie prosimy o wskazanie liczby oddziałów funkcjonujących w Szpitalu oraz maksymalnej liczby pacjentów żywionych na każdym z nich. Informacja ta jest niezbędna do prawidłowego zaplanowania i dostosowania systemu tacowego, w szczególności pod kątem doboru odpowiedniej liczby wózków, szaf grzewczo–chłodzących oraz organizacji procesu dystrybucji posiłków.

Odpowiedź:

Ilość oddziałów z liczbą łóżek w załączeniu. Zamawiający informuje, iż liczba chorych przebywających na oddziałach nie jest tożsama z liczbą pacjentów żywionych.

Pytanie nr 22

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie, czy prawidłowo rozumiemy, że w ramach wymaganego systemu tacowego dostawa posiłków polega na:

- przygotowaniu posiłków w kuchni,
- wyporcjowaniu posiłków zgodnie z zamówieniem,
- wypełnieniu szaf grzewczo–chłodzących odpowiednią ilością tac z posiłkami,
- regeneracji posiłków w szafach,
- ekspedycji zapakowanych szaf grzewczo–chłodzących wraz z zastawą stołową i innym wymaganym asortymentem do punktu/punktów odbioru posiłków Zamawiającego.

Prosimy o jednoznaczne stanowisko Zamawiającego w tej kwestii, aby upewnić się, że zakres obowiązków Wykonawcy został prawidłowo zinterpretowany.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ, Zamawiający określa sposób podania. Wszystkie czynności i/lub ciąg technologiczny, Zamawiający pozostawia do decyzji Wykonawcy.

Pytanie nr 23

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie, czy w ramach składania Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ) Zamawiający dopuszcza ograniczenie wypełnienia części IV do sekcji α („alfa”), obejmującej ogólne oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga wypełnienia wszystkich części, zgodnie z kryteriami udziału określonymi w SWZ.

Pytanie nr 24

Uprzejmie prosimy o dodanie do projektu umowy postanowienia umożliwiającego rozwiązanie umowy za porozumieniem stron z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia. Ze względu na długoterminowy charakter zamówienia (60 miesięcy) oraz możliwość wystąpienia w trakcie obowiązywania umowy okoliczności, których strony nie są w stanie obecnie przewidzieć (np. zmiany przepisów prawa, zmiany organizacyjne po stronie Zamawiającego, restrukturyzacja lub zmiana profilu działalności Wykonawcy), dodanie takiego zapisu pozwoliłoby obu stronom w sposób bezpieczny i kontrolowany zakończyć współpracę, minimalizując ryzyko sporów i zapewniając odpowiedni czas na przeprowadzenie nowych procedur lub znalezienie innego rozwiązania organizacyjnego. W naszej ocenie proponowany zapis zwiększa elastyczność i bezpieczeństwo kontraktowe zarówno dla Zamawiającego, jak i dla Wykonawcy.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

Pytanie nr 25

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie, że jako przedmiotowy środek dowodowy, o którym mowa w rozdziale XI SWZ, należy rozumieć certyfikat ISO 22000 wystawiony przez jednostkę akredytowaną w zakresie żywienia szpitalnego, obejmujący kuchnię, z której będzie realizowana niniejsza umowa. Zależy nam na jednoznacznym potwierdzeniu wymagań, aby prawidłowo przygotować i załączyć wymagane dokumenty.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ. Kuchnie i pomieszczenia wykonawcy muszą posiadać stosowne zezwolenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu na jego prośbę.

Pytanie nr 26

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie, że w odniesieniu do kuchni głównej i kuchni zastępczej, o których mowa w Rozdziale VIII SWZ („Warunki udziału w postępowaniu”), Zamawiający wymaga posiadania certyfikatu ISO 22000 wystawionego przez jednostkę akredytowaną w zakresie żywienia szpitalnego, obejmującego te właśnie kuchnie.

Z uwagi na to, że zarówno kuchnia główna, jak i zastępcza będą bezpośrednio wykorzystywane do realizacji przedmiotu zamówienia, certyfikat ISO 22000 powinien gwarantować, że obie spełniają odpowiednie standardy jakości i bezpieczeństwa żywności w obszarze żywienia szpitalnego. Jednoznaczne potwierdzenie tej kwestii pozwoli na właściwe przygotowanie dokumentacji i uniknięcie wątpliwości interpretacyjnych co do zakresu wymaganych certyfikatów.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych oraz zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej.

Pytanie nr 27

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie, że zgodnie z § 1 ust. 3 projektu umowy, Zamawiający zobowiązuje się do realizacji zamówienia w zakresie nie mniejszym niż 80% łącznej kwoty zamówienia, a nie – jak wskazano w OPZ (część III pkt 3) – 60% ogólnej ilości osobodni. Potwierdzenie tej kwestii jest dla nas kluczowe z punktu widzenia prawidłowego oszacowania ryzyk i kalkulacji ceny ofertowej.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 28

Uprzejmie prosimy o podanie wartości, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia, zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Pzp. Informacja ta pozwoli nam właściwie ocenić skalę przedsięwzięcia oraz dostosować ofertę do możliwości finansowych Zamawiającego.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że kwotę przeznaczoną na realizację zamówienia podaje przed otwarciem, nie ma możliwości jej ujawnienia na obecnym etapie.

Pytanie nr 29

Uprzejmie prosimy o doprecyzowanie zasad stosowania podatku VAT w odniesieniu do wykazu artykułów spożywczych (dodatki białkowe oraz depozyty) w załączniku nr 2A do SWZ. Czy Zamawiający potwierdza, że wszystkie wyszczególnione pozycje należy traktować jako dostawy w oryginalnych opakowaniach fabrycznych, a tym samym zastosować stawki VAT właściwe dla poszczególnych produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami? Jednoznaczne stanowisko Zamawiającego w tej kwestii pozwoli nam prawidłowo przygotować formularz cenowy i uniknąć ewentualnych rozbieżności na etapie oceny ofert.

Odpowiedź:

Zamawiający nie określa zasad stosowania podatku VAT ani stawki podatku VAT, Wykonawca jest zobowiązany do wskazania w ofercie ceny uwzględniającej stawkę podatku VAT.

Pytanie nr 30

W związku z zapisami OPZ (część III „Organizacja usługi żywienia”, pkt 1), w których wskazano, że Zamawiający przewiduje dziennie 550 sztuk posiłków nocnych – czyli w ilości odpowiadającej liczbie obiadów, śniadań i kolacji – uprzejmie prosimy o doprecyzowanie, czy należy rozumieć, że posiłek nocny przewidziany jest dla każdego pacjenta (tak jak pozostałe posiłki całodzienne), czy też jego liczba została wskazana orientacyjnie i dotyczy wyłącznie pacjentów wymagających takiego świadczenia na podstawie programu pilotażowego „Dobry posiłek w Szpitalu” bądź innych wskazań medycznych Zamawiającego. Prosimy o jednoznaczne stanowisko, aby prawidłowo skalkulować liczbę posiłków i związane z tym koszty.

Odpowiedź:

Wykonawca powinien oszacować ofertę przyjmując dzienną liczbę posiłków nocnych wynoszącą 550 szt. Pozostały zakres pytania nie odnosi się do przedmiotu zamówienia.

Wskazane powyżej wyjaśnienia treści Specyfikacji są wiążące i stanowią jej integralną część. Pozostałe warunki Specyfikacji pozostają bez zmian.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 135 ust. 6 ustawy Pzp, na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://ezamowienia.gov.pl/> oraz www.szpitalrydygier.pl, zamieścił niniejsze wyjaśnienia treści Specyfikacji.