

Wołów, 16.04.2025 r.

3/PCM/2025/ZP/A

WYJAŚNIENIE TREŚCI SWZ – 1

Dotyczy: postępowania nr 3/PCM/2025/ZP/A „Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów”.

W odpowiedzi na skierowane do zamawiającego zapytanie dotyczące treści specyfikacji warunków zamówienia Zamawiający, zgodnie z art. 284 ust. 2 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), przekazuje treść zapytań wraz z udzielonymi odpowiedziami:

Pytanie 1

Zamawiający w pkt 11. SWZ ppkt 11.1.1. 2) wymaga złożenia jako przedmiotowy środek dowodowy: „dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (w szczególności GHP/GMP) w miejscu wykonywania usługi”. Prosimy o potwierdzenie, iż do oferty należy załączyć certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego (taki zakres gwarantuje dostosowanie procedur bezpieczeństwa żywności do specyfiki żywienia pacjentów, w tym diet specjalnych i podwyższonego ryzyka sanitarnego)

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z punktem 11.1.1 2) SWZ tj. „dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (w szczególności GHP/GMP) w miejscu wykonywania usługi”.

Pytanie 2

Zamawiający w rozdziale 21 SWZ pkt 21.1 opisał kryteria oceny ofert. Wszystkie kryteria oceniane będą na podstawie oświadczenia Wykonawcy w formularzu ofertowym.

Jest:

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1) kryterium I:

CENA OFERTOWA (C) - waga 60%

2) kryterium II:

CIEPŁA KOLACJA W TYGODNIU (K) - waga 40%

Wyroki Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20 oraz z dnia 23 czerwca 2021 r., sygn. XXIII Zs 35/21 – wprowadziły nową praktykę wykonawców i zamawiających. Sąd zwrócił uwagę na negatywny proceder, który się wykształcił: Deklaracje wykonawców nieweryfikowalne na moment oceny ofert pozwalały wykonawcom uzyskać punkty przesądzające o wyborze ich oferty, jako najkorzystniejszej. Weryfikowanie rzetelności deklaracji wykonawcy dopiero na etapie realizacji zamówienia, powodowało, że inni wykonawcy byli już pozbawieni możliwości jego realizowania. Powodowało to brak

przejrzystości postępowań i naruszenie uczciwej konkurencji. Tym samym poglądy doktryny sprzed wydania ww. wyroków należy uznać za nieprawidłowe.

Zatem tak opisane kryterium przez Zamawiającego jest nie jest zgodne z wyrokami SO w Warszawie. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę na kryterium weryfikowalne na etapie składania ofert na:

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1) kryterium I:

CENA OFERTOWA (C) - waga 60%

2) kryterium II:

POTWIERDZENIE JAKOŚCI CAŁODZIENNEGO ZESTAWU ŻYWIENIOWEGO (J) - waga 40%

Ad. pkt 2 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 6 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 40 pkt

4-5 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 30 pkt

2-3 zaświadczenia dotyczących różnych diet - 20 pkt

1 zaświadczenie dotyczące różnych diet -10 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody, zgodnie z SWZ.

Pytanie 3

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, które opisane są w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

ODPOWIEDŹ: Opis przedmiotu zamówienia został szczegółowo opisany w SWZ.

Pytanie 4

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania półproduktów/koncentratów typu kisiel, budyń, galaretki, kawa zbożowa, koncentrat pomidorowy, których samodzielne przygotowanie jest czasochłonne, koszt twórcze a czasami niemożliwe do wykonania. Zakazanie ich spowoduje

mniejszą różnorodność jadłospisu. 3. Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu. 4. Wykonawca zwraca się z prośbą o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących tego, jakie posiłki wchodzi w skład każdej z diet, np. dieta Podstawowa ma zawierać 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody, zgodnie z SWZ. Wykonawca dostarczać będzie aktualne jadłospisy na każdy następny tydzień z informacją o asortymencie posiłku wraz z podaniem gramatury potraw i alergenów występujących w tych potrawach. Ilości posiłków opisane zostały w załączniku nr 8 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (pkt. 7).

Pytanie 5

Wykonawca wnosi o wykreślenie z SWZ pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmienionej konsystencji – płynnej wzmocniona, przeznaczonej do żywienia przez sondę lub zgłębnik. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r. w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody, zgodnie z SWZ.

Pytanie 6

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia diety, w szczególności dla diet wegetariańskich lub innych diet o małej liczbie pacjentów?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody, zgodnie z SWZ.

Pytanie 7

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

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody, zgodnie z SWZ.

Pytanie 8

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw i owoców mrożonych w planowaniu jadłospisów w okresie z ograniczoną dostępnością do świeżych produktów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaicić planowane jadłospisy. Dodatkowo warzywa mrożone mają porównywalną wartość odżywczą w porównaniu do warzyw świeżych i mniejszym odpadem, który wpływa na cenę usługi. 9. Wykonawca wnosi o informację, czy Zamawiający przewiduje dodatkowy posiłek dla wszystkich diet, aby przerwa pomiędzy posiłkami nie wynosiła więcej niż 12 godzin, zgodnie z zaleceniami „Dobrego Posiłku”?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody, zgodnie z SWZ. Zamawiający na ten moment nie uczestniczy w rządowym programie "Dobry posiłek".

Pytanie 9

W nawiązaniu do treści Rozdziału I, pkt 9.2.4 lit. a) Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwracamy się z uprzejmą prośbą o potwierdzenie, że dla spełnienia tego warunku Wykonawca powinien mieć doświadczenie w wykonaniu co najmniej jednej usługi obejmującej zakresem przygotowywania i dostarczania posiłków całodobowo do placówek medycznych - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 100 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy, o wartości co najmniej 1 000 000,00 zł.

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z SWZ: „9.2.4) zdolności technicznej lub zawodowej.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca posiada:

a) doświadczenie - wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek medycznych - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 100 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy”

Pytanie 10

W związku z wymogiem przedstawienia dokumentu potwierdzającego posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, uprzejmie proszę o potwierdzenie, że dla spełnienia warunku udziału w postępowaniu niezbędne jest posiadanie polisy OC w zakresie odpowiedzialności za produkt — tj. za dostarczane posiłki — z sumą gwarancyjną nie niższą niż 500 000,00 PLN.

ODPOWIEDŹ: Zgodnie z SWZ: „9.2.3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca posiada:

a) dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 500 000,00 PLN”

Pytanie 11

W związku z treścią Rozdziału I pkt 11 SWZ – Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych, w szczególności w zakresie obowiązku przedłożenia dokumentów potwierdzających, że Wykonawca posiada wdrożony system HACCP w miejscu wykonywania usługi, uprzejmie prosimy o potwierdzenie, czy na potrzeby spełnienia tego wymogu Zamawiający wymaga przedłożenia: certyfikatu ISO 22000, lub certyfikatu HACCP, dotyczącego kuchni, z której będzie realizowana usługa, przy czym certyfikat powinien być wystawiony przez jednostkę akredytowaną w zakresie żywienia szpitalnego.

W ocenie Wykonawcy zarówno certyfikat ISO 22000, jak i certyfikat HACCP, potwierdzają wdrożenie i stosowanie systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zgodzie z wymogami prawa żywnościowego oraz zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej (GMP, GHP), czego Zamawiający wymaga w SWZ w ramach dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarnych.

W celu prawidłowego przygotowania oferty oraz uniknięcia wątpliwości interpretacyjnych, prosimy o jednoznaczne potwierdzenie.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający wymaga przedłożenia następujących przedmiotowych środków dowodowych:

„11.1.1 W celu potwierdzenia zgodności oferowanych usług z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą:

- 1) dokumenty stwierdzające, że kuchnia, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego oraz pojazdy, którymi będą transportowane ww. posiłki spełniają wymogi sanitarne stawiane przepisami prawa, tj. aktualne zezwolenie/zezwoleń wystawione przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;**
- 2) dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (w szczególności GHP/GMP) w miejscu wykonywania usługi”**

Pytanie 12

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o obniżenie maksymalnej wysokości kar umownych do poziomu 20% wynagrodzenia umownego brutto.

W aktualnym brzmieniu projektu umowy przewidziano maksymalny limit kar umownych na poziomie 40% wynagrodzenia umownego brutto. W naszej ocenie, jest to poziom rażąco wygórowany, nieproporcjonalny do wartości zamówienia oraz zakresu potencjalnych naruszeń umownych, zwłaszcza że umowa dotyczy usługi wykonywanej w trybie ciągłym, przy zachowaniu najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa żywności.

W analogicznych postępowaniach dotyczących usług żywienia zbiorowego w placówkach medycznych, maksymalny poziom kar umownych kształtuje się zazwyczaj na poziomie 10–20%, co jest powszechnie przyjętą i rynkowo akceptowalną praktyką. Wysokość kar w obecnym projekcie (40%) znacząco odbiega od przyjętych standardów, zniechęcając potencjalnych wykonawców do udziału w postępowaniu i mogąc ograniczać konkurencyjność ofert.

Proporcjonalny poziom kar umownych, ustalony na poziomie 20%, w dalszym ciągu zapewni Zamawiającemu odpowiednią ochronę interesów oraz narzędzie do egzekwowania należytej jakości i terminowości usług. Jednocześnie nie będzie powodował nadmiernego obciążenia ryzykiem po stronie Wykonawcy, który musi kalkulować nie tylko ryzyko związane z organizacją usługi, ale również okoliczności niezależne, jak np. awarie techniczne, choroby personelu czy nieprzewidywalne zdarzenia logistyczne.

Wysokość kar umownych powinna odpowiadać realnym skutkom ewentualnych naruszeń oraz wartości przedmiotu zamówienia, co wynika m.in. z zasady proporcjonalności przewidzianej w art. 16 ustawy Prawo zamówień publicznych. Wysokość 40% znacząco przekracza tę granicę i w praktyce stanowi nieadekwatne obciążenie w stosunku do przedmiotu zamówienia.

W związku z powyższym, wnosimy o modyfikację projektu umowy poprzez obniżenie limitu maksymalnej wysokości kar umownych do poziomu 20% wynagrodzenia umownego brutto, co będzie rozwiązaniem racjonalnym, proporcjonalnym i zgodnym z praktyką rynkową.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający wyraża zgodę oraz modyfikuje SWZ w ww zakresie.

Pytanie 13

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o wprowadzenie w formularzu cenowym szczegółowego podziału ceny jednostkowej osobodnia na trzy części składowe według następującej struktury procentowej:

30% ceny osobodnia – śniadanie,
50% ceny osobodnia – obiad,
20% ceny osobodnia – kolacja (wraz z podwieczorkiem i kolacją nocną).

Ustalony podział procentowy ceny osobodnia pozwoli na transparentną wycenę poszczególnych elementów usługi oraz umożliwi Zamawiającemu pełną kontrolę nad zgodnością kalkulacji z rzeczywistym zakresem świadczonych usług. Dzięki temu oferta będzie czytelniejsza i łatwiejsza do porównania między Wykonawcami.

Podział ceny osobodnia na części składowe umożliwi elastyczne i precyzyjne rozliczenia w sytuacjach nadzwyczajnych, takich jak zmiany zapotrzebowania na poszczególne posiłki w trakcie realizacji umowy. Jest to istotne w kontekście zapisów SWZ dotyczących możliwości zwiększenia liczby posiłków w razie wystąpienia sytuacji nadzwyczajnej lub potrzeby zapewnienia dodatkowych posiłków (pkt 1 Załącznika nr 8 do SWZ).

W naszej praktyce realizacji kontraktów w sektorze ochrony zdrowia, podział ceny osobodnia na śniadanie, obiad oraz kolację stanowi standardowe rozwiązanie, które ułatwia nie tylko weryfikację oferty, ale także późniejsze rozliczenia oraz ewentualne dochodzenia roszczeń w przypadku zmian lub odstępstw od umowy.

Umożliwienie podania szczegółowej struktury ceny osobodnia zachęci wykonawców do dokładniejszego skalkulowania oferty i może przełożyć się na uzyskanie korzystniejszych warunków finansowych dla Zamawiającego.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody, zgodnie z SWZ.

Pytanie 14

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o doprecyzowanie kwestii udziału Zamawiającego w programie "Dobry posiłek".

W szczególności prosimy o odpowiedź na następujące pytania:

- Czy Zamawiający uczestniczy w rządowym programie "Dobry posiłek" skierowanym do pacjentów szpitali, który — zgodnie z aktualnym stanem prawnym — przewidziany jest do realizacji do czerwca 2025 r.?
- Jeżeli tak, prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający oczekuje uwzględnienia w kalkulacji oferty kosztów związanych z realizacją posiłków nocnych oraz innych wymagań, wynikających z tego programu.

- Jeżeli Zamawiający oczekuje włączenia do wyceny posiłków nocnych w ramach programu "Dobry posiłek", wnosimy o wyodrębnienie w formularzu cenowym osobnej pozycji dla tych posiłków, co pozwoli na prawidłowe oszacowanie kosztów, zwłaszcza w kontekście faktu, iż program ten ma charakter czasowy (przewidziany do czerwca 2025 r.). Wyodrębnienie takiej pozycji ułatwi również Zamawiającemu rozliczenia w sytuacji ewentualnych zmian w programie lub jego ewentualnego przedłużenia po czerwcu 2025 r.

Z uwagi na to, że program "Dobry posiłek" finansowany jest niezależnie od środków przeznaczonych na podstawowy koszt wyżywienia pacjentów, rozdzielenie pozycji w formularzu cenowym pozwoli na prawidłowe i transparentne rozliczenie kosztów objętych programem oraz zapewni czytelność kalkulacji zarówno dla Wykonawcy, jak i dla Zamawiającego. Jednocześnie umożliwi elastyczne podejście w przypadku ewentualnego zakończenia, zawieszenia lub przedłużenia programu.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający na ten moment nie uczestniczy w rządowym programie "Dobry posiłek".

Pytanie 15

Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto za jeden posiłek całodzienny.

ODPOWIEDŹ: 17,50 zł.

Pytanie 16

Poprosimy o roczne zestawienie posiłków z rozbiciem na miesiące jakie zostały zamówione przez Zamawiającego.

ODPOWIEDŹ:

LP	NAZWA DIETY	V/24	VI/24	VII/24	VIII/24	IX/24	X/24	XI/24	XII/24	I/25	II/25	III/25	SUMA POSIŁKÓW
1	Podstawowa	849	1674	1803	2328	2034	1887	1644	1335	1662	1722	1713	18651
2	Łatwostrawna	723	1167	1260	1806	1788	2142	2094	2154	2295	2796	2784	21009
3	Łatwostrawna-bezmięсна	0	21	0	0	0	0	0	33	9	0	0	63
4	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika (wątrobową)	645	1368	1434	1452	1191	1122	1116	1218	1272	1326	1437	13581
5	Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (żołądkowa)	0	0	18	0	0	0	42	90	87	96	93	426
6	Bogatobiałkowa (wysokobiałkowa)	438	900	900	972	993	1170	1128	1164	1200	1167	1302	11334
7	Papkowata (papka)	420	900	903	930	915	990	1038	1023	1023	942	1038	10122
8	Płynna (mix, beztłuszczowa)	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24
9	Sonda	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	9
10	Ubogowęglodanowa	1119	1752	1656	2415	2337	2283	2208	2523	2571	2433	2514	23811
11	Indywidualna (kleik, bezmleczna)	42	24	18	90	33	36	27	51	24	42	63	450
12	Wegetariańska	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Pytanie 17

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

ODPOWIEDŹ: Przepis art. 28 ustawy Prawo zamówień publicznych nie zobowiązuje zamawiającego do informowania o wartości zamówienia w toku postępowania. Zgodnie z art. 222 ust. 4 Pzp, w niniejszym postępowaniu zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Pytanie 18

Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

ODPOWIEDŹ: Wykonawca posiada pomieszczenia do składowania odpadów pokonsumpcyjnych.

Pytanie 19

Czy na obecnego Wykonawcę zostały nałożone kary umowne za złe wykonanie usługi?

ODPOWIEDŹ: Na Wykonawcę nie zostały nałożone kary umowne.

Pytanie 20

Poprosimy o roczne zestawienie faktur za wykonaną dla Państwa usługę przez obecnego Wykonawcę.

ODPOWIEDŹ:

Lp	MIESIĄC	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1	MAJ	24 692,50	8	26 667,90
2	CZERWIEC	45 920,83	8	49 594,50
3	LIPIEC	48 755,28	8	52 655,70
4	SIERPIEŃ	58 031,39	8	62 673,90
5	WRZESIEŃ	53 847,78	8	58 155,60
6	PAŹDZIERNIK	56 227,78	8	60 726,00
7	LISTOPAD	54 810,00	8	59 194,80
8	GRUDZIEŃ	56 499,44	8	61 019,40
9	STYCZEŃ	59 675,56	8	64 449,60
10	LUTY	57 636,11	8	62 247,00
11	MARZEC	63 871,53	8	68 981,25
SUMA		579 968,20		626 365,65

Pytanie 21

Czy Zamawiający bierze udział w programie „Dobry Posilek”? Jeżeli tak to poprosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający na ten moment nie bierze udziału w programie „Dobry Posilek”.

Pytanie 22

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

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 23

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków w opakowaniach jednorazowych?

ODPOWIEDŹ: Nie, kwestia opakowań opisana została w załączniku nr 8 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia.

Niniejsze pismo stanowi integralną część SWZ i dotyczy wszystkich Wykonawców biorących udział w przedmiotowym postępowaniu. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę z uwzględnieniem udzielonych przez Zamawiającego odpowiedzi.

W związku z udzielonymi wyjaśnieniami Zamawiający informuje, iż przedłuża termin składania ofert. Ustalenia dotyczące miejsca składania i otwarcia ofert pozostają bez zmian.

Z poważaniem

Agnieszka Poprawska-Cierpiat
Pełnomocnik Zarządu

POWIATOWE CENTRUM MEDYCZNE
W WOŁOWIE SP. Z O.O. W RESTRUKTURYZACJI
ul. Inwalidów Wojennych 26, 56-100 Wołów
WOJ. DOLNOŚLĄSKIE
NIP 988 02 67 118, REGON 020749596
Tel. 71/380 58 01

