

**Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Długoterminowej
w Augustowie**

Numer sprawy: ZP 03/24

Augustów, dnia 24.04.2024 r.

DO WSZYSTKICH OFERENTÓW

WYJAŚNIENIA NR II DO TREŚCI SWZ

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Usługa dostarczania posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Długoterminowej w Augustowie”.

Zamawiający przekazuje poniżej zapytania do treści SWZ wraz z wyjaśnieniami.

Pytanie nr 1

Prosimy o jednoznaczne udzielenie informacji na temat oczekiwań dotyczących modelu świadczenie usługi .

W SWZ jest opis wskazujący, że usługa ma być realizowana jako gotowanie posiłków na terenie kuchni Wykonawcy oraz na transporcie posiłków (przystosowanym autem).

Prosimy o doprecyzowanie w jakim miejscu będzie się odbywało przekazanie posiłków, czy przedstawiciel wykonawcy będzie dostarczał posiłki do jednego wskazanego miejsca czy będzie zobowiązany do dostawy na każdy oddział .

Odpowiedź:

Dostawa będzie się odbywała do dwóch miejsc. Przekazywanie posiłków będzie się odbywało w wejściu do oddziału ZPO/hospicjum stacjonarnego tj. parter Bloku B oraz w wejściu do oddziału dla pacjentów wentylowanych mechanicznie/ZOL tj. parter Bloku C.

Pytanie nr 2

Prosimy o wskazanie liczby oddziałów oraz o podanie liczby żywionych (średnio) na każdy z tych oddziałów za ostatnie 12 mc w ujęciu średniomiesięcznym .

Odpowiedź:

Dostawa posiłków odbywa się wyłącznie do dwóch punktów w budynku Zamawiającego. W całym zakładzie przebywa 80 pacjentów.

Pytanie nr 3

W OPISIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Zamawiający wskazuje na sposób dostawy posiłków :

CYT.8 „ Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków lub części obiadowej. Z uwagi na konieczność wykonania prawidłowej kalkulacji prosimy o doprecyzowanie tego zapisu ze wskazaniem historycznie jaka ilość i jakich posiłków była zamówiona jako posiłki niepełne „ .

Liczba posiłków	sty.2 3	lut.2 3	mar. 23	kwi. 23	maj. 23	cze.2 3	lip.2 3	sie.2 3	wrz. 23	paź. 23	lis.23	gru.2 3
śniadanie												
obiad												
kolacja												
II śniadanie												
podwieczorek												
w tym posiłki niepełne												
Liczba posiłków	sty.2 3	lut.2 3	mar. 23	kwi. 23	maj. 23	cze.2 3	lip.2 3	sie.2 3	wrz. 23	paź. 23	lis.23	gru.2 3
śniadanie												
obiad												
kolacja												
II śniadanie												
podwieczorek												

Odpowiedź:

Zamawiający rezygnuje z prawa do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków.

Pytanie nr 4

Prosimy o informację na temat sposobu rozliczania posiłku niepełnego , jaka była cena takiego posiłku (w ujęciu do ceny ofertowej).

Odpowiedź:

Zamawiający rezygnuje z prawa do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków.

Pytanie nr 5

Za odbiór, mycie i dezynfekcja wszelkich pojemników żywieniowych, pojemników GN, termoportów, wózków do transport- odpowiada Wykonawca .

Prosimy o potwierdzenie ze za dostawę i utrzymanie w należytym stanie naczyń, sztućców itp., jest w gestii Zamawiającego .

Prosimy o jednoznaczną informację dotyczącą oczekiwań Zamawiającego w kwestii modelu realizacji zamówienia.

Odpowiedź:

Zamawiający odpowiada za mycie pojemników żywieniowych, pojemników GN, termoportów, w których dostarczane będą posiłki.

Zamawiający posiada swoje własne wózki do transportu.

Zamawiający potwierdza, że utrzymanie w należytym stanie naczyń, sztućców itp. jest w gestii Zamawiającego.

Zamawiający oczekuje dostawy, przygotowanych w kuchni Wykonawcy, posiłków zbiorczo w bemarach na każdy oddział oddzielnie (tj. 2 punkty odbioru).

Pytanie nr 6

W opisie przedmiotu zamówienia jest zapis mówiący, iż w przypadku każdej pojedynczej niezgodności z ocenianych pięciu cech Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 100 zł .Zapis jest nieprecyzyjny – czy Wykonawca za opóźnienie np. ze śniadaniem zapłaci 100 zł kary ? a za brak 10 porcji zupy na jednym oddziale również 100 zł kary ?

Odpowiedź:

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 100 zł, za każdą pojedynczą nieprawidłowość z każdej z czterech cech wymienionych w Karcie kontroli.

Pytanie nr 7

Kto po stronie Zamawiającego będzie odpowiedzialny za jakościowy odbiór dostawy posiłków ?

Odpowiedź:

Pracownicy Zamawiającego, którzy będą obecni w dniu dostawy posiłków w pracy.

Pytanie nr 8

Prosimy o potwierdzenie , że Wykonawca nie odpowiada za dostarczenie i utrzymanie w należytym stanie wózków (bemarowych innych) oraz naczyń i sztuców służących do transportu i serwowania posiłków pacjentom?

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 9

Z uwagi na fakt, iż liczba opakowań transportowych jest uzależniona od liczby oddziałów i liczby pacjentów prosimy o informacje na temat ilości oddziałów wraz z podaniem liczby żywionych za okres ostatnich 12 mc w zestawieniu tabelarycznym:

Liczba żywionych	liczba pacjentów mc											
	sty. 23	lut. 23	mar. 23	kwi. 23	maj. 23	cze. 23	lip. 23	sie. 23	wrz. 23	paź. 23	lis. 23	gru. 23
oddział												
oddział												
oddział												
oddział												
oddział												

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dostawa odbywać się będzie do dwóch punktów wejściowych w budynku, na parterze. Posiłki Zamawiający samodzielnie porcuje w kuchni oddziałowej dla poszczególnych pacjentów.

Pytanie nr 10

Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza łączenie oddziałów, jeżeli tak to prosimy o wskazanie, które oddziały z jaką liczbą (średnio mc) pacjentów może być łączona.

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje łączenia oddziałów.

Pytanie nr 11

Czy Zamawiający oczekuje dodatkowych porcji traktowanych jako stała rezerwa (ryczałt) przywożonych systematycznie do przechowywania na terenie szpitala w wyznaczonym do tego celu miejscu?

a/Jeżeli tak, to czy Zamawiający udostępni Wykonawcy sprzęt (lodówka) i miejsce do ich przechowywania ?

b/Prosimy o podanie informacji czy będzie bezkolizyjny i bez stopniowy (schody) dostęp do windy/ drogi transportowej z pomieszczenia dystrybucji (jeżeli takie jest) na poszczególne oddziały szpitalne.

Odpowiedź:

Nie, Zamawiający nie wymaga dodatkowych porcji traktowanych jako stała rezerwa.

Pytanie nr 12

Czy pomieszczenie do przekazywania posiłków będzie wyposażone w bieżącą ciepłą i zimną wodę niezbędną do utrzymania czystości ?

Odpowiedź:

Dostawa odbywa się do korytarza w wejściu do obu oddziałów. W kuchence oddziałowej, w której odbywać się będzie porcjowanie posiłków, wyposażona jest w bieżącą ciepłą i zimną wodę.

Pytanie nr 13

Czy za dystrybucję posiłków bezpośrednio do łóżka pacjenta odpowiadać będzie personel Wykonawcy ? Czy nadzór nad procesem wydawania będą pełnić pracownicy szpitala?

Odpowiedź:

Dystrybucją posiłków zajmuje się personel Zamawiającego.

Pytanie nr 14

Prosimy o doprecyzowanie jak Zamawiający rozumie odbiór resztek pokonsumpcyjnych. Czy beczki lub inne opakowania na resztki będą dostarczane przedstawicielowi Wykonawcy na poziom 0, czy będzie obowiązek odbioru ich z każdego oddziału ?

Odpowiedź:

Opakowania z resztkami pokonsumpcyjnymi będą dostarczane do miejsca dostawy, poziom 0.

Pytanie nr 15

Z uwagi na ciągły proces świadczenia usługi i krótkie przerwy pomiędzy poszczególnymi posiłkami prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma świadomość, iż z model świadczenia usługi w systemie 3-krotnego dostarczania posiłków jest elementem kosztotwórczym. Czy Zamawiający dopuszcza dostawę kolacji łącznie z obiadem ?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza dostawę kolacji łącznie z obiadem.

Pytanie nr 16

Czy w przypadku żywienia pacjentów reżimowych za odbiór i utylizację zużytych opakowań odpowiada Wykonawca?

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje dostawy posiłków w opakowaniach jednorazowych. Zamawiający samodzielnie dystrybuuje posiłki do pacjenta, na własnej zastawie obiadowej.

Pytanie nr 17

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 18

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet nefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź:

Zamawiający doprecyzowuje diety:

- dieta ogólna
- dieta lekkostrawna
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (dieta cukrzycowa)
- dieta lekkostrawna bez mleka.

Pytanie nr 19

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SWZ ?

Odpowiedź:

Zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ pkt.18, Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów dla diet na okres 14 dniowy.

Jadłospis musi być zgodny z zaleceniami IŻŻ i SWZ.

Pytanie nr 20

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź:

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 21

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane 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:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 22

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku. ?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ i wytycznymi IŻŻ.

Pytanie nr 23

Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

a) w przypadku diety 3 posiłkowych

śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,

b) w przypadku diet 5-posiłkowych

śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza.

Pytanie nr 24

Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź:

Zgodnie z IŻŻ i SWZ.

Pytanie nr 25

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”?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie nr 26

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z pkt 20, Załącznik nr 1 do SWZ: „Zamawiający może żądać zmiany jadłospisu bez podania przyczyny.” Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń

przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi.

Odpowiedź:

Zamawiający wykreśla powyższy zapis.

Pytanie nr 27

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w przypadku utrzymania zapisu, że Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmian w proponowanym jadłospisie konsekwencje wszystkich kontroli organów zewnętrznych (GIS, PIH) w obszarze jadłospisowym ponosi Zamawiający?

Odpowiedź:

Zamawiający wykreśla zapis.

Pytanie nr 28

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza.

Pytanie nr 29

Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga.

Pytanie nr 30

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie do śniadania zup mlecznych?

Odpowiedź:

Tak, Zamawiający wymaga.

Pytanie nr 31

Czy Zamawiający wymaga planowania zup mlecznych dla diety z ograniczeniem łatwosprzyswajalnych węglowodanów?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie nr 32

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie ile posiłkowa powinna być dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź:

Min. 4 posiłkowa.

Pytanie nr 33

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga aby jadłospis zawierał dobową wartość energetyczną i odżywczą (białko, tłuszcze, węglowodany) diet?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 34

Wnosimy o modyfikację zapisu w SWZ XVI pkt. 1.2 2) wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej (ilość białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczy, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, soli) w 100 g i porcji posiłku;" na: „wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej (ilość białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczy, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, soli) zawartych w ciągu całego dnia”. Zgodnie z „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalu” pod red. Jana Dzieniszewskiego wg. których to:” Z uwagi na dość dużą zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się, że stosowane w żywieniu zbiorowym jadłospisy powinny być bilansowane nie codziennie, lecz w dłuższych przedziałach czasowych np. raz na tydzień, 10 lub 14 dni.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 35

Zamawiający w rozdz. XVII SWZ pkt 1.2 pisze, iż z ofert należy złożyć: „Wykonawca z ofertą zobowiązany jest dostarczyć pełny jadłospis na pierwsze czternaście dni świadczenia usługi żywienia od dnia 01.05.2024 r. – 14.05.2024 r. Przygotowany jadłospis musi uwzględniać diety, dla których opracowania jadłospisu oczekuje Zamawiający. Jadłospis musi zawierać informacje o: 1) rodzaju posiłku i składzie produktów (np. śniadanie: bułka żytnia, masło, pomidor itd.); 2) wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej (ilość białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczy, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, soli) w 100 g i porcji posiłku; 3) sposobie obróbki (pieczenie, gotowanie itp.), 4) alergenach, 5) gramatury posiłków”.

W związku z krótkim czasem na przygotowanie oferty oraz obszernością wymaganych dokumentów, prosimy o zapisów tak, aby na etapie składania ofert wymagany był jadłospis dla diety ogólnej, a nie wszystkich diet stosowanych u Zamawiającego.

Odpowiedź:

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 18.

Pytanie nr 36

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 26 pisze, iż wymaga stosowania masła 82% tł. Z wyjątkiem diety wątrobowej. Prosimy o potwierdzenie, iż zapis nie dotyczy diet wykluczających stosowanie mleka.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 37

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź:

Zamawiający nie planuje remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej.

Pytanie nr 38

Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

Odpowiedź:

Zamawiający nie naliczy kary w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta.

Pytanie nr 39

Czy Zamawiający wyraża zgodę na dostawę posiłków i pojemnikach GN o innej pojemności niż podane w SWZ a które będą dopasowane do ilości posiłków?

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 40

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, kwarantanna, 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:

Zamawiający wyraża zgodę na powyższe.

Pytanie nr 41

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

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie nr 42

Prosimy o podanie aktualnej stawki całodziennego żywienia pacjentów?

Odpowiedź:

Aktualna stawka całodziennego żywienia pacjentów wynosi 28,25 zł brutto.

Pytanie nr 42

Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź:

Zamawiający nie wskazuje jak Wykonawca ma kalkulować cenę oferty. W projektowanych postanowieniach umowy w §14, Zamawiający zawarł informację o waloryzacji umowy w czasie jej trwania.

Pytanie nr 42

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający w §12 ust. 6 Załącznik nr 8 do SWZ ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 50% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Zamawiający konstruując postanowienia dotyczące kar umownych wypaczył w istocie ich rzeczywisty cel, jakim jest naprawienie szkody wyrządzonej Zamawiającemu z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania świadczenia niepieniężnego, czym naruszył przepisy kodeksu cywilnego. Kara umowna zgodnie z art. 483 § 1 k.c. jest instytucją związaną z naprawieniem szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania niepieniężnego. W przepisach ustawy Pzp nie określono co prawda, górnego limitu kar umownych, których może dochodzić zamawiający. Zgodnie z art. 436 pkt 3 ustawy Pzp umowa musi zawierać postanowienia określające łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. Jak wynika z orzecznictwa Sądu Najwyższego „zastrzeżenie kary umownej na wypadek niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania nie zwalnia dłużnika z obowiązku jej zapłaty w razie wykazania, że wierzyciel nie poniósł szkody” (w szczególności uchwała Składu Siedmiu Sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03 mająca moc zasady prawnej).

Jak wskazuje się w literaturze „Kary umowne nie mogą bowiem służyć wzbogaceniu się strony uprawnionej do ich naliczenia, lecz powinny spełniać przede wszystkim funkcję odszkodowawczą i dyscyplinującą. Dlatego też określenie poziomu limitu możliwych do dochodzenia kar nie jest

swobodnym uprawnieniem zamawiającego. W szczególności maksymalna wysokość kar nie może być określana na poziomie, który może być traktowany jako rażąco wygórowany w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody. Ponoszone kary umowne powinny być odczuwalne, ale nie w stopniu, który może powodować uznanie niecelowości wykonania umowy (por. wyrok z dnia 28 grudnia 2018 r., KIO 2574/18)” [komentarz pod red. M. Jaworskiej, D. Grześkowiak-Stojek, J. Jarnickiej oraz A. Matusiak. Prawo zamówień publicznych. Komentarz, Legalis 2022, komentarz do art. 436 ustawy Pzp).

Zgodnie z wyrokiem z dnia 22 sierpnia 2023 r. KIO 2327/23 zauważyła „W związku z powyższym Krajowa Izba Odwoławcza nakazała zamawiającemu dokonanie zmiany w projekcie umowy poprzez obniżenie łącznej maksymalnej wartości kar umownych. Krajowa Izba Odwoławcza zwróciła uwagę, że w praktyce udzielania zamówień publicznych wartość ta wynosi na ogół od 10 % wynagrodzenia netto do 30% wynagrodzenia brutto wykonawcy.

Krajowa Izba Odwoławcza uznała również, że określając górny limit kar umownych, zamawiający powinien wziąć pod uwagę zakres i rodzaj naruszenia obowiązków umowy, wielkość i specyfikę przedmiotu zamówienia oraz zasadę proporcjonalności i uczciwej konkurencji.”

Odpowiedź:

Zamawiający zmienia zapis umowy w następujący sposób: „§12 ust. 6 Kary umowne podlegają kumulacji. Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości brutto umowy, określonej w § 8 ust. 1 umowy.”

Pytanie nr 42

W projektowych postanowieniach umowy Załącznik nr 8 do SWZ w §14 ust. 6 pkt. 5) Zamawiający określa: „maksymalną wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wynosi 5% ceny ofertowej przez Wykonawcę.

Wnosimy o zwiększenie powyższego limitu do 10%. Powyższe da możliwość skalkulowania Wykonawcy, na etapie składania ofert, przedstawienia korzystniejszej ceny bez ryzyka uwzględnienia wzrostu cen powyżej 5%.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Powyższe wyjaśnienia są wiążące dla Wykonawców i Zamawiającego. Wszyscy Wykonawcy w składanych ofertach zobowiązani są uwzględnić w/w zmiany. Pozostałe warunki postępowania pozostają bez zmian.

**Dyrektor
Samodzielnego Publicznego
Zespołu Zakładów Opieki Długoterminowej
w Augustowie**

mgr Krystyna Wilczewska

Kierownik Zamawiającego