



Gdynia 08.09.2020

13/UCMMiT/PS/2020

WYJAŚNIENIA IWZ nr 1

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie kompleksowych usług produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT”

Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w Biuletynie Informacji Publicznej UCMMiT w dniu 01-09-2020 r.

Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania Wykonawców. Niniejsze odpowiedzi na pytania stanowią integralną część istotnych warunków zamówienia (dalej IWZ) i stają się wiążące dla Wykonawców przy opracowaniu ofert.

Jednocześnie Zamawiający informuje, iż termin i godzina składania i otwarcia ofert pozostają bez zmian.

Pytanie nr 1

Jaka jest wymagana przez Zamawiającego kaloryczność poszczególnych diet?

Odpowiedź:

Zamawiający określa przedział kaloryczności diet dla Pacjenta od 2000 do 2500kcal/dobę. Dla diety ubogoenergetycznej jeśli wystąpi zapotrzebowanie 1500 kcal. Poszczególne diety opracowuje dietetyk wykonawcy (kcal, BTW, WW, składniki) Pracownik - posiłki profilaktyczne minimum 1100 kcal.

Pytanie nr 2

Czy Zamawiający wyraża zgodę na przekazywanie jadłospisów w formie pliku pdf generowanej z programu dietetycznego Mapi Jadłospis 2, z uwzględnieniem wszystkich wymaganych przez Zamawiającego informacji.

Odpowiedź:

Nie, zamawiający musi mieć możliwość poprawienia błędów, chyba że wykonawca będzie poprawiał wszystkie wskazane przez dietetyka (powtórzenia tekstu, literówki itp.) jadłospisy są udostępniane Pacjentom.

Pytanie nr 3

Czy Zamawiający dopuszcza wykorzystanie produktów mrożonych i pasztetów na diety specjalne np. dietę wegetariańską?

Odpowiedź:

Mrożonki - ewentualnie pierogi z owocami, kluski śląskie, pierogi leniwe, kopytka, pyzy.

Pasztety – Nie. Są to produkty o niskiej wartości odżywczej, chyba, że będą robione przez wykonawcę z produktów przedstawionych w recepturach i po konsultacji z dietetykiem.

Pytanie nr 4

Czy Zamawiający wymaga podania dodatku jogurtu naturalnego również do diety niskobiałkowej? Zapis w zał. nr 1 do umowy, pkt 4, ppkt 3 "Do każdej diety (z wyjątkiem bezmlecznej), do kolacji, wykonawca dodaje jogurt naturalny (dla diety z nietolerancją laktozy bez laktozowy) (min. waga 150-200g), zawierający probiotyki, niewielką ilość tłuszczu i nie zawierający sztucznych aromatów, barwników i zagęstników - w chorobach dróg pokarmowych- bezpestkowy".

Odpowiedź:

Nie - może być jogurt owocowy i może być w dolnej granicy masy 150g.

Zapis w zał. nr 1 do umowy, pkt 4, ppkt 3 "Do każdej diety (z wyjątkiem bezmlecznej), do kolacji, wykonawca dodaje jogurt naturalny (dla diety z nietolerancją laktozy bez laktozowy) (min. waga 150-200g), zawierający probiotyki, niewielką ilość tłuszczu i nie zawierający sztucznych aromatów, barwników i zagęstników - w chorobach dróg pokarmowych- bezpestkowy".

Jogurt naturalny - cukrzyca, wątroba, bogatobiałkowa, bezglutenowa,

Jogurt owocowy - pozostałe diety.

Pytanie nr 5

Z czego wynika zakaz stosowania budyniu i kisielu na posiłki dodatkowe takie jak II śniadanie i podwieczorek? Według aktualnej wiedzy dietetycznej odpowiednio zbilansowane pod względem odżywczym powinny być trzy główne posiłki: śniadanie, obiad i kolacja. Średnie wartości odżywcze diet oceniane są w okresie np. dekady. Zaplanowane kisielu lub budyniu na II śniadanie lub podwieczorek nie wyklucza odpowiedniego bilansu odżywczego jadłospisu.



Odpowiedź:

Budynie, kisiele z owocami Zamawiający dopuszcza wyłącznie do podwieczorku.

Pytanie nr 6

Czy Zamawiający wyraża zgodę na przedłożenie do akceptacji dietetyka szpitalnego dwóch jadłospisów 14 dniowych stworzonych przez Wykonawcę. Jadłospisy te były by cyklicznie powtarzane, z uwzględnieniem zmian wynikających z sezonowości produktów lub warunków atmosferycznych.

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 7

Czym charakteryzuje się według Zamawiającego dieta bezbiałkowa? Według wiedzy dietetycznej nie ma diety bezbiałkowej, ponieważ prawie każdy produkt je zawiera. Jest dieta o niskiej zawartości białka do 20g. Zamawiający wymienia zarówno dietę niskobiałkową jak i bezbiałkową. Prosimy o opis każdej z diet.

Odpowiedź:

Słowo „bezbiałkowa” - omyłka, winno być niskobiałkowa

Pytanie nr 8

Czy zamawiający dopuszcza planowanie nektarów owocowo-warzywnych?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza planowanie nektarów owocowo - warzywnych, ale soki przecierowe muszą być również w jadłospisie.

Pytanie nr 9

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Kaźda ze stron moźe wypowiedzieć umowę z waźnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia zapisy treści wzoru umowy bez zmian.

Pytanie nr 10

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla kaźdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, moźe po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania.

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia zapisy treści wzoru umowy bez zmian.

Pytanie nr 11

Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Z treści art. 36b p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca moźe skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36b ust.1a P.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie nr 12

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia zapisy treści wzoru umowy bez zmian.

Pytanie nr 13

Prosimy o podanie średnich stanów żywionych zrealizowanych w okresie kwiecień- marzec 2020 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.

Posiłek:	Kwiecień 2019	Maj 2019	Czerwiec 2019	Lipiec 2019	Sierpień 2019	Wrzesień 2019	Październik 2019	Listopad 2019	Grudzień 2019	Styczeń 2020	Luty 2020	Marzec 2020
Śniadanie	1684	1797	1575	1616	1600	1571	1658	1679	1378	1729	989	499
Obiad	1771	1892	1659	1730	1720	1678	1786	1887	1548	1844	1115	522
Kolacja	1772	1909	1663	1729	1718	1667	1822	1822	1470	1764	1034	522

Pytanie nr 14

Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „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”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Odpowiedź:

Obecnie wytworzony odpad pokonsumpcyjny traktowany jest jako komunalny.

Z oddziału zakaźnego wszystkie odpady traktowane są jako zakaźne, i nie są odbierane od Zamawiającego przez potencjalnego wykonawcę realizującego usługę.

“ Pozostałości z żywienia pacjentów z innych oddziałów niż zakaźne to odpady gastronomiczne, które można sklasyfikować pod kodem 16 03 06 - organiczne odpady inne niż wymienione w 16 03 05, 16 03 80, jeżeli ich ilość wskazuje, że nie można traktować ich jako odpady komunalne klasyfikowane pod kodem 20 01 08 - odpady kuchenne ulegające biodegradacji.

Natomiast odpady ze szpitalnych oddziałów zakaźnych to odpady 18 01 82* - pozostałości z żywienia pacjentów oddziałów zakaźnych.

Co do zasady, odpady powinny być klasyfikowane według źródła wytworzenia, o czym przesądza § 4 ust. 1 rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 27 września 2001 r. w sprawie katalogu odpadów (Dz. U. Nr 112, poz. 1206).

Nie przewiduje ono odrębnego kodu odpadów dla pozostałości z żywienia pacjentów z innych oddziałów niż zakaźne, stąd klasyfikacja ich w grupie 16 03 - partie produktów nieodpowiadające wymaganiom oraz produkty przeterminowane lub nieprzydatne do użytku jest jak najbardziej uzasadniona.”



Uzasadnienie:

1. Pozostałości z żywienia pacjentów klasyfikowane jako odpady komunalne – 20 01 08. W myśl art. 3 ust. 1 pkt 7 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2013 r. poz. 21, z późn. zm.) - dalej u.o. odpady powstające w gospodarstwach domowych (z wyłączeniem pojazdów wycofanych z eksploatacji), a także odpady niezawierające odpadów niebezpiecznych pochodzące od innych wytwórców odpadów, które ze względu na swój charakter lub skład są podobne do odpadów powstających w gospodarstwach domowych, stanowią odpady komunalne. **Pozostałości z żywienia pacjentów z oddziałów innych niż zakaźne traktuje się jak odpady komunalne, chyba że ilość tych odpadów nie da się pogodzić z definicją odpadów komunalnych. Wtedy odpady przekazywane są przedsiębiorcy odbierającemu odpady komunalne, zgodnie z harmonogramem odbioru odpadów ustalonym w regulaminie utrzymania porządku i czystości w gminach.**

Wytwórcą odpadów w tym przypadku jest zamawiający, który jest zobowiązany do utylizacji odpadów, poza tym zgodnie z opinią wykonawcy, każdy odpad **nie komunalny** powinien zostać przekazywany do utylizacji zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami, a uruchamianie procedury odbioru, generowane jest w systemie BDO przez Wytwórcę odpadów. Realizacja takiej procedury realizowana jest przy odpadach medycznych i

Pytanie nr 15

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. wchodzi 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 Szpital, 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.

Odpowiedź:

j.w. odpowiedź pytanie nr 14

Pytanie nr 16

W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni"

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia zapisy treści l.wz bez zmian.

Pytanie nr 17

W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarciem.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza możliwość uczestnictwa Wykonawców w otwarciu ofert. Zgodnie z treścią l.wz otwarcie ofert nastąpi w budynku UCMMIT, ul. Powstania Styczniowego 9b, 81-519 Gdynia, pokój nr 150, Dział Zamówień Publicznych, I piętro, w dniu **09.09.2020r. o godz. 12.45.**

Pytanie nr 18

Czy w związku ze stanem epidemii szpital zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Odpowiedź:

Tak, ale inna kuchnia musi posiadać dopuszczenia Sanepidu, spełniać warunki umowy oraz wymagania potrzebne do przygotowywania posiłków i jej lokalizacja będzie zgodna z §1 pkt 2 Umowy

Pytanie nr 19

W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycja poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z



UNIWERSYTECKIE CENTRUM MEDYCYNY MORSKIEJ I TROPICALNEJ

ul. Powstania Styczniowego 9b, 81-519 Gdynia



wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

- a. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
- b. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
- c. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia zapisy treści wzoru umowy bez zmian. Patrz § 11 ust. 3 umowy.

Pytanie nr 20

Zamawiający w ROZDZIAŁ XIV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, wprowadził jako kryterium oceny ofert cenę 80%, jakość usług 10%, odległość dolarowego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego. Zgodnie z art. 91 ust. 2 kryteriami oceny ofert są cena albo cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówień. Natomiast zgodnie z art. 91 ust. 2a Pzp zamawiający, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1 i 2, oraz ich związku kryterium ceny mogą zastosować jako jedyne kryterium oceny ofert lub kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia oraz wykażą w załączniku do protokołu w jaki sposób zostały uwzględnione w opisie przedmiotu zamówienia koszty cyklu życia, z wyjątkiem art. 72 ust. 2 i art. 80 ust. 3. Do Zamawiającego, który jest samodzielnym zakładem opieki zdrowotnej, a tym samym jednostką sektora finansów publicznych, o której mowa w art. 9 pkt 10 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 roku o finansach publicznych (Dz.U.2017.2077 t.j. z 2017.11.10) ma zastosowanie art. 91 ust. 2a Pzp. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia nie określił standardów jakościowych odnoszących się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Obowiązany był zatem do wprowadzenia obok ceny innego kryterium oceny ofert, odnoszącego się do przedmiotu zamówienia o wadze, co najmniej 40%.

Wobec powyższego wnosimy o wprowadzenie pozacenowego kryterium oceny ofert w wadze dodatkowych 20%, tj. wprowadzenie poniższych zapisów do kryteriów oceny :

b) Doświadczenie Wykonawcy – waga kryterium 20 pkt (20%).

„Wykazu usług” (załącznik nr ... do specyfikacji) oraz dowodów potwierdzających, że usługi wskazane w wykazie zostały wykonane lub są wykonywane należycie (spełniające warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt).

UWAGA: pod uwagę będą brane usługi wykonane/wykonywane wyłącznie przez Wykonawcę (z wyłączeniem polegania na zasobach innych podmiotów).

Liczba punktów:

- 0 - 2 usługi (spełniające warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt specyfikacji) wskazane w wykazie i wykonane przez Wykonawcę – 0 pkt;
- 3 usługi (spełniające warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt specyfikacji) wskazane w wykazie i wykonane przez Wykonawcę – 10 pkt;
- 5 usług lub więcej (spełniające warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt specyfikacji) wskazane w wykazie i wykonane przez Wykonawcę – 20 pkt;

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia zapisy treści lzw bez zmian.

Pytanie nr 21

W §1 ust. 8 Zamawiający wskazuje przesyłanie jadłospisu na 7 dnia, natomiast w §2 ust wspomina o 5 dniach prosimy o weryfikację

Odpowiedź:

7 dni jadłospis dekadowy dla Pacjentów

5 dni mowa o posiłkach profilaktycznych



Pytanie nr 22

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź:

Zamawiający nie planuje remontu oddziałów w okresie planowanego kontraktu, w stopniu powodującym wyłączenie sali chorych we wskazanych ilościach.

Pytanie nr 23

Kary umowne przewidziane w § 9 - są wygórowane i nieadekwatne do ewentualnej szkody, którą Zamawiający mógłby ponieść w wyniku niewłaściwej realizacji przez Wykonawcę zamówienia. Kara w wysokości 15 % wartości umowy za każdy przypadek np. dostarczeniu posiłku/posiłków nieodpowiednich w zakresie jest zbyt wygórowana. Zamawiający nie przewidział możliwości usunięcia przez wykonawcę uchybień czy wad jako okoliczności wyłączającej uprawnienie Zamawiającego do obciążenia karą umowną. Wnosimy o zmniejszenie do 5% wartości umowy brutto.

Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje zachwianie relacji pomiędzy wysokością zastrzeżonej kary umownej do wysokości wynagrodzenia za wykonanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007 r., V CSK 139/07 oraz uchwałę składu 7 sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03). Kara umowna jest, bowiem surogatem odszkodowania, zastrzeżonym w określonej wysokości i nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010 r., V ACa 267/10). Kary umowne zastrzeżone przez Zamawiającego pozwolą mu nie tylko na pokrycie ewentualnej szkody, ale przede wszystkim na sfinansowanie znacznej części zamówienia przez Wykonawcę, a tym samym na wzbogacenie Zamawiającego. Pozbawienie Wykonawcy znacznej części miesięcznego wynagrodzenia z powodu jednorazowych uchybień, doprowadzi do zachwiania zasady ekwiwalentności świadczeń w umowie o charakterze wzajemnym. Fakt, że kara umowna pełni funkcję dyscyplinującą, nie może prowadzić do nadmiernego wzbogacenia Zamawiającego. Kara umowna pełni w pierwszej kolejności funkcję odszkodowawczą (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 4 grudnia 2014 r., I ACa 793/14 oraz wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 23 września 2014 r., I ACa 343/14). Podstawą przyjęcia w umowie określonych, co do wysokości kar umownych na wypadek nienależytego wykonania zobowiązania jest zawsze pewna kalkulacja przyszłej, hipotetycznej szkody, jaką poniesie strona w związku z nienależytym wykonaniem zobowiązania (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Łodzi z dnia 27 listopada 2014 r., I ACa 773/14).

Niedopełnienie bądź nienależyte wykonanie jakiegokolwiek obowiązku określonego w opisie przedmiotu zamówienia nie może pozbawiać wykonawcę wynagrodzenia w stopniu większym niż utrata wynagrodzenia za niezrealizowanie tej usługi. Przewidziane przez Zamawiającego kary umowne są nie do zaakceptowania, ponieważ prowadzą do rażącego pokrzywdzenia jednej ze stron, w sposób nieadekwatny do celu ochrony, którą zamierzała uzyskać strona przez jej wprowadzenie (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Gdańsku z dnia 14 maja 2013 roku, I ACa 173/13).

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia zapisy treści wzoru umowy bez zmian.

Pytanie nr 24

Czy wykonawca dobrze rozumie, iż w przypadku zgłoszenia reklamacji i dowiezienia w ciągu Z poważaniem

Odpowiedź:

W związku z trudnością w interpretacji zapytania Wykonawcy, Zamawiający pozostawia je bez odpowiedzi.

Pytanie nr 25

Proszę o informację, czy w "Warunkach udziału w postępowaniu" uznają Państwo doświadczenie firmy, jeśli posiadamy ponad 10 letnie doświadczenie w żywieniu szpitala, a jako następne usługi żywienia, chcemy przedstawić placówki DPS, które całodobowo prowadzą opiekę zdrowotną nad pacjentem i diety nie różnią się od diet podawanych w szpitalu. System żywienia jest identyczny.

Odpowiedź:

Nie. Zgodnie z IWZ:



UNIWERSYTECKIE CENTRUM
MEDYCYNY MORSKIEJ I TROPIKALNEJ

ul. Powstania Styczniowego 9b, 81-519 Gdynia



Wymagane jest wykazanie, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, **co najmniej dwóch wykonanych usług** (umów), w sposób ciągły przez wszystkie dni w roku, w okresie 12 miesięcy, polegających na produkcji, przygotowywaniu i dostarczaniu codziennych i całodziennych posiłków **dla pacjentów jednostek szpitalnych** (tzn. min. 70 łóżkowych jednostek stacjonarnych, całodobowo udzielających szpitalnych świadczeń zdrowotnych) na kwotę minimum **250 000,00zł** netto każda.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wymagany warunek może być spełniony łącznie przez Wykonawców.

Przez jedną usługę rozumie się jedną zrealizowaną (zakończoną) umowę.

p.o. Dyrektora Szpitala

prof. dr hab. n. med. Marcin Renke