



OKRĘGOWY SZPITAL KOLEJOWY W KATOWICACH
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
40-760 Katowice, ul. Panewnicka 65
tel.: 32 605 35 00, fax: 32 605 35 08
NIP 634-23-05-444 REGON 276267686 NR BDO: 000054612



Jednostka Ochrony Zdrowia
Samorządu Województwa Śląskiego

Znak sprawy: AZP/07/P/2026

Katowice, 25.03.2026 r.

**ODPOWIEDZI NA PYTANIA
WYJAŚNIENIE – MODYFIKACJA 1**

*dotyczy postępowania o wartości nieprzekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, prowadzonego **w trybie podstawowym bez negocjacji**, na podstawie art. 275 pkt 1 ww. ustawy pn.:*

Usługa przygotowania i dostawy całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala wraz z dostawą niektórych produktów spożywczych i najmem drobnego sprzętu AGD – catering
ogłoszonego w Biuletynie Zamówień Publicznych dnia 18.03.2026 r.,
pod nr 2026/BZP 00160870/01

W związku z wniesionymi zapytaniami, Zamawiający udziela poniższych odpowiedzi, dodatkowo Zamawiający wprowadza niżej podane modyfikacje.

Pytanie 1: „Zamawiający w rozdziale XIX SWZ wprowadził następujące kryteria oceny ofert:

- Cena 60%

- Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne – 40%”

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.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana na:

1. łączna cena ofertowa brutto – 60% - 60 pkt
2. Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 20% - 20 pkt
3. Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20% - 20 pkt.

Ad. pkt 2

Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów w tym cukru, białka, błonnika, sodu 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 – 40 pkt

6-7 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 30 pkt

3-5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

1-2 zaświadczenia dotyczące różnych diet -10 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenie musi obejmować co najmniej oznaczenie: kaloryczności oraz zawartości: tłuszczu (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), węglowodanów (w tym cukrów), białka, błonnika i sodu – dla całodziennego zestawu żywieniowego – zgodnie z nowym ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA) z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą

Ad. pkt 3.

a) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego na kuchnię z której realizowana będzie usługa – 10 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa aktualny certyfikat do oferty."

Odpowiedź 1: Zamawiający nie zmienia treści SWZ.

Pytanie 2: „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.

Zamawiający m.in.: w załączniku nr 1.2 do SWZ, pkt. 25 pisze: „Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i norm HACCP.”

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 2: Zamawiający nie zmienia treści SWZ.

Pytanie 3: „W odniesieniu do § 11 ust. 4 Projektowanych postanowień umowy, zgodnie z którym:

„Odstąpienie od umowy dla swej ważności i skuteczności wymaga zachowania formy pisemnej i złożenia w terminie do 30 dni od daty zaistnienia przyczyn odstąpienia”,

Wykonawca zwraca się z prośbą o potwierdzenie, czy wskazany powyżej zapis znajduje zastosowanie zarówno do Zamawiającego, jak i do Wykonawcy, tj. czy termin 30 dni na złożenie oświadczenia o odstąpieniu od umowy dotyczy obu Stron umowy."

Odpowiedź 3: Zamawiający wskazuje, że §11 projektowanych postanowień umowy opisuje uprawnienia Zamawiającego do odstąpienia od umowy lub jej rozwiązania. Zgodnie z treścią tego paragrafu Wykonawca nie ma możliwości odstąpienia od umowy.

Pytanie 4: „Czy Wykonawca prawidłowo rozumie, że Zamawiający wymaga dołączenia do oferty Załącznika nr 1.2 do SWZ (Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia) w celu potwierdzenia, że oferowane usługi będą realizowane zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego?

Jednocześnie Wykonawca zwraca się z prośbą o potwierdzenie, czy wskazany dokument stanowi przedmiotowy środek dowodowy w rozumieniu art. 107 ustawy Pzp, a w konsekwencji czy jego brak lub niekompletność nie podlega uzupełnieniu na podstawie art. 107 ust. 2 ustawy Pzp."

Odpowiedź 4: Zamawiający wskazuje, że nie wymaga dołączenia do oferty Załącznika nr 1.2 do SWZ (Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia) oraz że nie stanowi on przedmiotowego środka dowodowego w przedmiotowym postępowaniu. Jednocześnie wskazuje, że dokumenty, które należy złożyć wraz z ofertą są szczegółowo opisane w rozdziale XVI ust. 4 SWZ. Dodatkowo Zamawiający podkreśla, że wykonawca składając ofertę, uwzględnia w cenie wszystkie wymagania wynikające z SWZ, w tym w szczególności określone w SOPZ.

Pytanie 5: „W związku z przewidzianym w dokumentacji postępowania prawem opcji, uprzejmie prosimy o jednoznaczne potwierdzenie, czy wartość zamówienia wskazana jako „wartość, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia” obejmuje również wartość części objętej prawem opcji?

Zgodnie z art. 441 ustawy PZP, prawo opcji musi być wyraźnie określone w dokumentach zamówienia – zarówno co do zakresu, jak i warunków jego uruchomienia.

Jednocześnie, zgodnie z obowiązującymi zasadami szacowania wartości zamówienia oraz przygotowania oferty, wartość opcji powinna być wliczona do całkowitej wartości zamówienia, a tym samym może mieć istotne znaczenie dla sposobu kalkulacji ceny oferty przez wykonawcę.

W związku z powyższym informacja ta ma kluczowe znaczenie z punktu widzenia równego traktowania wykonawców i zachowania zasady przejrzystości postępowania, o której mowa w art. 16 ustawy PZP.

Brak jednoznaczności w tym zakresie może skutkować nieporównywalnością ofert lub niewłaściwym oszacowaniem ryzyka po stronie wykonawców, co z kolei może mieć wpływ na rzetelność i prawidłowość złożonych ofert.

Prosimy zatem o precyzyjne wskazanie:

- Czy wartość przeznaczona na realizację zamówienia obejmuje również część objętą prawem opcji?
- Jeśli nie – jaka jest szacunkowa wartość części podstawowej, a jaka części objętej prawem opcji?"

Odpowiedź 5: Zamawiający wyjaśnia, że dokonał szacowania wartości całego zamówienia zgodnie z rozdziałem 5 ustawy Pzp, oraz uwzględnił kwotę netto prawa opcji. Kwota, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia oznacza środki, jakie mają być przeznaczone na pokrycie realnych wydatków z tytułu realizacji zamówienia. Wartość szacunkowa zamówienia oraz kwota przeznaczona na sfinansowanie zamówienia mogą różnić się, a ich różnice niekoniecznie dotyczą wartości podatku VAT. Zamawiający ma obowiązek podania kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, bezpośrednio przed otwarciem ofert, co ma na celu zapewnienie przejrzystości postępowania.

Pytanie 6: „Czy Zamawiający uwzględnił w szacunkowej wartości zamówienia dodatkową kwotę – dofinansowanie do każdego posiłku (osobodnia) – w związku z wejściem w życie 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 6: Zamawiający wyjaśnia, że dokonał szacowania wartości całego zamówienia zgodnie z rozdziałem 5 ustawy Pzp, tym samym uwzględniając zmiany wprowadzone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.

Pytanie 7: „Zwracamy się dodatkowo z prośbą o doprecyzowanie, jak należy uwzględnić prawo opcji w odniesieniu do tego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą:

- Czy prawo opcji obejmuje możliwość rozszerzenia programu zgodnie z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą na większą liczbę pacjentów, czy jedynie na określony okres?
- Czy Zamawiający przewiduje różne warianty kalkulacji ceny dla pakietu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą i bez niego, uwzględniając prawo opcji?"

Odpowiedź 7: Zamawiający wyjaśnia, że zakres prawa opcji został szczegółowo i precyzyjnie określony w treści SWZ oraz w projektowanych postanowieniach umowy i pozwala na zwiększenie zakresu zamówienia maksymalnie o 20% kwoty brutto, tj. zaoferowanej przez wykonawcę w pkt 1 Formularza oferty, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ, ceny za cały zakres zamówienia.

Pytanie 8: „Działając jako Wykonawca usług żywienia zbiorowego, zwracamy się z wnioskiem o zmianę zapisów ogłoszenia, projektu umowy oraz załączników w zakresie dotyczącym postępowania z odpadami powstającymi po konsumpcji posiłków przez pacjentów.

Zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 32 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach, wytwórcą odpadów jest podmiot, którego działalność lub bytowanie powoduje powstawanie odpadów. W przypadku odpadów



OKRĘGOWY SZPITAL KOLEJOWY W KATOWICACH
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
40-760 Katowice, ul. Panewnicka 65
tel.: 32 605 35 00, fax: 32 605 35 08
NIP 634-23-05-444 REGON 276267686 NR BDO: 000054612



Jednostka Ochrony Zdrowia
Samorządu Województwa Śląskiego

powstających po spożyciu posiłków przez pacjentów w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych, wytwórcą tych odpadów jest Szpital, gdyż odpady te powstają w związku z działalnością leczniczą, a nie w trakcie przygotowania lub transportu posiłków przez firmę cateringową.

Odpady pokonsumpcyjne powstające w szczególności na oddziałach zakaźnych, w izolatkach lub w przypadku pacjentów objętych reżimem sanitarnym kwalifikowane są jako odpady medyczne o kodzie 18 01 82 – pozostałości z żywienia pacjentów oddziałów zakaźnych, zgodnie z obowiązującym katalogiem odpadów. Odpady te stanowią odpady niebezpieczne i podlegają rygorom właściwym dla odpadów medycznych.*

Zgodnie z przepisami dotyczącymi postępowania z odpadami medycznymi:

zakaźne odpady medyczne zbiera się w miejscu ich wytworzenia, za ich prawidłową klasyfikację, zbieranie, magazynowanie oraz przekazanie do unieszkodliwienia odpowiada wytwórca odpadu, tj. podmiot leczniczy, transport oraz przetwarzanie takich odpadów mogą być realizowane wyłącznie przez podmioty posiadające stosowne decyzje administracyjne.

Na podstawie art. 27 ust. 2 ustawy o odpadach posiadacz odpadów może zlecić gospodarowanie nimi wyłącznie podmiotom posiadającym wymagane zezwolenia. Natomiast art. 175 tej ustawy przewiduje sankcje za przekazywanie odpadów podmiotom nieuprawnionym.

Firma cateringowa, jako Wykonawca usługi przygotowania i dostarczania posiłków, nie jest wytwórcą odpadów medycznych powstających po ich spożyciu oraz nie posiada decyzji uprawniających do transportu ani gospodarowania odpadami o charakterze zakaźnym. Nałożenie na Wykonawcę obowiązku odbioru takich odpadów skutkowałoby przeniesieniem odpowiedzialności w sposób niezajdujący podstawy prawnej.

Dodatkowo, zgodnie z przepisami regulującymi funkcjonowanie Bazy danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO), przekazanie odpadów innych niż komunalne wymaga wystawienia Karty Przekazania Odpadu przez ich wytwórcę, który ponosi odpowiedzialność za ich prawidłową ewidencję oraz przekazanie uprawnionemu odbiorcy.

W związku z powyższym zwracamy się o dostosowanie zapisów postępowania oraz umowy do obowiązujących przepisów prawa poprzez jednoznaczne wskazanie, że odpady powstające po spożyciu posiłków przez pacjentów, w szczególności mające charakter odpadów medycznych, pozostają w systemie gospodarki odpadami Zamawiającego i nie są przejmowane przez Wykonawcę usługi żywienia.

Prosimy o dokonanie stosownej zmiany dokumentacji."

Odpowiedź 8: Zamawiający wyjaśnia, że nie będzie przekazywał do Wykonawcy odpadów o kodzie 180182*, gdyż te odpady występują sporadycznie, zbierane są bezpośrednio w miejscu ich wytwarzania w izolatce i przekazywane są do magazynu odpadów medycznych a następnie w ramach BDO do utylizacji na podstawie zawartej umowy. Zamawiający nie posiada oddziału zakaźnego. Pozostałe odpady pokonsumpcyjne odbierane przez wykonawcę nie mają właściwości zakaźnych i są resztkami i pozostałościami dostarczonego cateringu o kodzie 200108.

W związku z powyższym, Zamawiający nie zmienia wymagań określonych w SWZ w zakresie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych przez oferenta.

Pytanie 9: „W związku z tym, że Zamawiający przewidział w ramach kryteriów oceny ofert czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne, przy czym przekroczenie maksymalnego czasu (30 minut) skutkuje odrzuceniem oferty, Wykonawca wskazuje, iż dla zapewnienia weryfikowalności i porównywalności ofert konieczne jest jednoznaczne określenie sposobu potwierdzenia spełnienia tego kryterium.

W ocenie Wykonawcy Zamawiający powinien wymagać, aby Wykonawca wraz z ofertą przedłożył dokument potwierdzający możliwość zachowania deklarowanego czasu reakcji, np. wydruk z mapy (Google Maps) potwierdzający czas dojazdu z miejsca przygotowania posiłków do siedziby Zamawiającego.

Jednocześnie Wykonawca wskazuje, że dokument ten powinien być traktowany jako przedmiotowy środek dowodowy w rozumieniu art. 107 ustawy Pzp, który – ze względu na jego istotne znaczenie dla oceny oferty oraz wpływ na możliwość jej odrzucenia – nie powinien podlegać uzupełnieniu na podstawie art. 107 ust. 2 ustawy Pzp.

W związku z powyższym Wykonawca wnosi o jednoznaczne potwierdzenie powyższego stanowiska oraz odpowiednie doprecyzowanie treści SWZ.”

Odpowiedź 9: Zamawiający nie zmienia treści SWZ, jednocześnie wskazuje, że kryterium jakościowe jest weryfikowane na podstawie oświadczenia w ofercie.

Pytanie 10: „Wykonawca zwraca uwagę na rozbieżność pomiędzy Formularzem cenowym a Szczegółowym Opiskem Przedmiotu Zamówienia w zakresie depozytu żywnościowego.

Zgodnie z zapisami OPZ (pkt 46), Wykonawca zobowiązany jest – bez dodatkowego wynagrodzenia – do zabezpieczenia i utrzymywania depozytu żywnościowego obejmującego szeroki katalog produktów o określonych ilościach, na wypadek zdarzeń losowych.

Dodatkowo w pkt 47 OPZ Zamawiający wskazał, że depozyt powinien zostać dostarczony w terminie 3 dni od dnia podpisania umowy, a każdorazowe przekazanie lub wymiana zapasu produktów ma być dokumentowana protokołem zdawczo-odbiorczym. Tożsame zobowiązanie zostało również przewidziane w projektowanych postanowieniach umowy, gdzie wskazano, że Wykonawca zapewnia depozyt suchych produktów szczegółowo wymienionych w OPZ, dostarcza go do siedziby Zamawiającego w terminie 3 dni od zawarcia umowy oraz uzupełnia w miarę wykorzystania, bez odrębnego wynagrodzenia

W ocenie Wykonawcy powyższe prowadzi do istotnej niejednoznaczności dokumentacji przetargowej, ponieważ zakres obowiązku wynikający z SOPZ i projektu umowy nie znajduje jednoznacznego i pełnego odzwierciedlenia w Formularzu cenowym, który stanowi podstawę kalkulacji ceny ofertowej. Taka rozbieżność utrudnia prawidłowe oszacowanie kosztów realizacji zamówienia oraz może prowadzić do nieporównywalności ofert składanych przez wykonawców, którzy odmiennie zinterpretują zakres depozytu żywnościowego i sposób ujęcia jego kosztów w cenie.

Wobec powyższego Wykonawca wnosi o pilne ujednolicenie treści Formularza cenowego, OPZ oraz projektu umowy w zakresie depozytu żywnościowego, poprzez jednoznaczne wskazanie pełnego zakresu produktów, ich ilości oraz sposobu kalkulacji tego elementu zamówienia, tak aby wszyscy wykonawcy sporządzali ofertę według jednakowych założeń kosztowych.”

Odpowiedź 10: Zamawiający wyjaśnia, że szczegółowy zakres produktów wchodzących w skład depozytu oraz ich ilości, jest opisany w pkt 46 SOPZ, stanowiącego załącznik nr 1.2 do SWZ, jednocześnie modyfikuje treść Formularza cenowego, stanowiącego załącznik nr 1.1 do SWZ poprzez dodanie pozycji 21. Składając ofertę należy posłużyć się zmodyfikowanym załącznikiem nr 1 do niniejszego pisma.

Pytanie 11: „Wykonawca zwraca uwagę, że Formularz cenowy nie określa struktury kosztowej poszczególnych posiłków w ramach osobodnia, co może prowadzić do istotnych rozbieżności w sposobie kalkulacji ceny oferty przez poszczególnych wykonawców, a w konsekwencji do braku porównywalności ofert. W celu zapewnienia jednolitych zasad kalkulacji oraz równego traktowania wykonawców, Wykonawca wskazuje, że zasadnym jest określenie procentowego udziału poszczególnych posiłków w wartości osobodnia. W związku z powyższym Wykonawca wnosi o wprowadzenie w Formularzu cenowym następującego podziału wartości osobodnia:

śniadanie I – 25% wartości osobodnia,
obiad – 50% wartości osobodnia,
kolacja – 25% wartości osobodnia,
oraz doprecyzowanie, że:

II śniadanie stanowi 50% kosztu śniadania I,
posiłek nocny stanowi 50% kosztu kolacji.

W ocenie Wykonawcy powyższe doprecyzowanie jest niezbędne dla zapewnienia porównywalności ofert oraz prawidłowej i jednolitej kalkulacji ceny przez wszystkich wykonawców."

Odpowiedź 11: Zamawiający nie określa szczegółowych wymagań w powyższym zakresie, nie zmienia treści SWZ.

Pytanie 12: „Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.”

Odpowiedź 12: Zamawiający nie ma obowiązku udostępniać Wykonawcy kwoty szacowanej. Powołany artykuł 28 ustawy Pzp również nie nakłada na Zamawiającego takiego obowiązku.

Pytanie 13: „Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze umowy. 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. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 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 13: Zamawiający nie zmienia treści projektowanych postanowień umowy.

Pytanie 14: „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 14: Zamawiający dopuszcza zatrudnienie na umowę zlecenie czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeksu pracy tylko w przypadku krótkotrwałego zastępstwa, z zachowaniem pozostałych szczegółowych wymagań SWZ.

Pytanie 15: „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 15: Zamawiający określił czynności, dla których wskazał wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeksu pracy, które obejmują czynności pracowników wykonujących bezpośrednio (fizycznie) czynności związane z realizacją niniejszego zamówienia, wykonywane pod kontrolą w określonych ramach czasowych i w sposób ciągły, m.in.:



OKRĘGOWY SZPITAL KOLEJOWY W KATOWICACH
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
40-760 Katowice, ul. Panewnicka 65
tel.: 32 605 35 00, fax: 32 605 35 08
NIP 634-23-05-444 REGON 276267686 NR BDO: 000054612



Jednostka Ochrony Zdrowia
Samorządu Województwa Śląskiego

a) Przygotowywanie posiłków

b) transport posiłków (w tym także załadunek i rozładunek);

Pytanie 16: „Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?”

Odpowiedź 16: Zamawiający nie planuje remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów, jednocześnie Zamawiający wskazuje, że zgodnie z § 2 ust. 4 projektowanych postanowień umowy Zamawiający przewiduje realizację umowy w zakresie rzeczowo-finansowym w granicach nie mniej niż 80 % ilości określonej w Formularzu cenowym.

Pytanie 17: „Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?”

Odpowiedź 17: Zamawiający nie dopuszcza możliwości negocjacji ceny.

Pytanie 18: „Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?”

Odpowiedź 18: Zamawiający podkreśla, że każde uchybienie, które będzie usunięte po upływie zaoferowanego w ofercie czasu reakcji na reklamację (maksymalnie 30 minut) będzie skutkowało nałożeniem kary umownej, z zachowaniem wszystkich pozostałych postanowień umowy.

Pytanie 19: „Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu Załącznika nr 1.2 do SWZ pkt 15 dotyczącego terminu dostarczenia „Księgi receptur” wszystkich potraw. Wnosimy o możliwość dostarczenia dokumentu w terminie 28 dni od dnia podpisania umowy ze względu na bardzo rozbudowany format i treść księgi wymagany przez Zamawiającego.”

Odpowiedź 19: Zamawiający dopuszcza dostarczenie „Księgi receptur” wszystkich potraw w terminie do 28 dni od dnia podpisania umowy, tym samym modyfikuje treść pkt 15 SOPZ, stanowiący załącznik nr 1.2 do SWZ.

Pytanie 20: „Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisów Załącznika nr 1.2 do SWZ pkt 19 w zakresie dodatków warzywnych planowanych do obiadu dla pozostałych diet. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania pojedynczego dodatku warzywnego w postaci warzyw gotowanych lub sałaty zielonej lub surówki warzywnej drobno tartej z dozwolonych warzyw? W przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów preferowana jest podaż surowych warzyw odznaczających się niższym IG aniżeli formy gotowanej.”

Odpowiedź 20: Zamawiający potwierdza, że wymaga planowania pojedynczego dodatku warzywnego w postaci warzyw gotowanych lub sałaty zielonej lub surówki warzywnej drobno tartej z dozwolonych warzyw, tym samym modyfikuje treść SOPZ, stanowiącego załącznik nr 1.2 do SWZ w pkt 19. Zmodyfikowany SOPZ stanowi załącznik nr 2 do niniejszego pisma.

Pytanie 21: „Wykonawca prosi o korektę zapisów Załącznika nr 1.2 do SWZ pkt 19 poprzez dopuszczenie planowania mięsa w formie pieczonej dla pozostałych diet (zwłaszcza dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej) celem zapewnienia większego urozmaïcenia jadłospisu.”

Odpowiedź 21: Zamawiający dopuszcza planowanie mięsa w formie pieczonej dla pozostałych diet, tym samym modyfikuje treść SOPZ, stanowiącego załącznik nr 1.2 do SWZ w pkt 19. Zmodyfikowany SOPZ stanowi załącznik nr 2 do niniejszego pisma.

Pytanie 22: „Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie do śniadania zupy mlecznej?”

Odpowiedź 22: Zamawiający potwierdza, że wymaga planowania codziennie do śniadania zupy mlecznej.

Pytanie 23: „Czy Zamawiający przewiduje w diecie cukrzycowej planowanie zup mlecznych jako elementu śniadania? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, Wykonawca zwraca się z uprzejmą prośbą o rozważenie wyeliminowania tego rodzaju potraw z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów”

Odpowiedź 23: Zamawiający nie zmienia szczegółowych wymagań określonych w SWZ, jednocześnie potwierdza, że wymaga planowania zup mlecznych jako elementu śniadania w diecie cukrzycowej.

Pytanie 24: „Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem maksymalnego ograniczenia podaży cholesterolu oraz nasyconych kwasów tłuszczowych i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź 24: Zamawiający nie zmienia szczegółowych wymagań określonych w SWZ, tym samym nie dopuszcza planowania margaryny z wyjątkiem diety specjalnej, zgodnie z treścią SOPZ.

Pytanie 25: „Wykonawca prosi o korektę zapisów Załącznika nr 1.2 do SWZ pkt 23 poprzez dopuszczenie planowania w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów do posiłków wymiennie białka zwierzęcego oraz pełnowartościowego roślinnego celem urozmaicenia żywienia.”

Odpowiedź 25: Zamawiający dopuszcza planowania w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów do posiłków wymiennie białka zwierzęcego oraz pełnowartościowego roślinnego, tym samym modyfikuje treść SOPZ, stanowiącego załącznik nr 1.2 do SWZ w pkt 23 lit. c). Zmodyfikowany SOPZ stanowi załącznik nr 2 do niniejszego pisma.

Pytanie 26: „Wykonawca wnosi o korektę zapisów Załącznika nr 1.2 do SWZ pkt 24 w zakresie wymaganej normy kalorii i składników pokarmowych na zgodną z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12.12.2025 r.”

Odpowiedź 26: Zamawiający modyfikuje treść SOPZ, stanowiącego załącznik nr 1.2 do SWZ w pkt 24 zgodnie z treścią niniejszego pytania. Zmodyfikowany SOPZ stanowi załącznik nr 2 do niniejszego pisma.

Pytanie 27: „Wykonawca wnosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, łatwo strawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowi modyfikację diety łatwo strawnej.”

Odpowiedź 27: Zamawiający precyzuje, że w jadłospisach powinny być zawarte trzy diety, na których bazujemy – dieta podstawowa, łatwo strawna oraz dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz dieta specjalna, jeżeli taka występuje.

Pytanie 28: „Czy Zamawiający dopuszcza planowanie do kolacji dodatku warzywnego w postaci surówki?”

Odpowiedź 28: Zamawiający nie dopuszcza planowania do kolacji dodatku warzywnego w postaci surówki.

Pytanie 29: „Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie sałaty zielonej jako pojedynczego dodatku warzywnego do śniadań i kolacji w ilości 35 g (odpowiadającej 1 porcji warzyw liściastych wg arkusza oceny dekadowej jadłospisów)?”

Odpowiedź 29: Zamawiający dopuszcza planowanie sałaty zielonej jako pojedynczego dodatku warzywnego do śniadań i kolacji w ilości 35 g (odpowiadającej 1 porcji warzyw liściastych wg arkusza oceny dekadowej jadłospisów) z zachowaniem pozostałych szczegółowych wymagań określonych w SWZ,

natomiast proponuje się uwzględnienie w jadłospisie również poza sałatą masłową (zieloną) inne odmiany sałaty jak sałata strzypiasta, rukola, czy roszponka, co wpłynie na urozmaicenie jadłospisu, zwłaszcza w przypadku diety łatwo strawnej.

Pytanie 30: „Wykonawca prosi o korektę zapisu Załącznika nr 1.2 do SWZ pkt 26 w zakresie kompozycji posiłków nocnych poprzez możliwość planowania 2 dodatków spośród wszystkich wymienionych pozycji, bez konieczności planowania codziennie jako drugiego dodatku surowych warzyw lub owoców. Modyfikacja pozwoli na zwiększenie atrakcyjności posiłków nocnych i uniknięcie konieczności stosowania niestandardowych zestawień produktów jak np. mus warzywno-owocowy + papryka świeża, sok warzywno-owocowy + banan/pomidorki koktajlowe itp.”

Odpowiedź 30: Zamawiający dopuszcza, by Wykonawca nie planował codziennie jako drugiego dodatku do posiłku nocnego surowych warzyw lub owoców, pod warunkiem, że Wykonawca zachowa min. 400 gram warzyw i owoców na dobę w dziennej racji pokarmowej.

Pytanie 31: „Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że wyszczególnione w Załączniku nr 1.2 do SWZ produkty wydawane w ramach posiłku nocnego mają charakter przykładowy i dozwolone jest planowanie również innego asortymentu jak np. sok owocowy, mus owocowy, kefir, serek homogenizowany, itp.?”

Odpowiedź 31: Zamawiający potwierdza, że wyszczególnione produkty w ramach posiłku nocnego mają charakter przykładowy i dozwolone jest planowanie również innego asortymentu jak np. sok owocowy, mus owocowy, kefir, serek homogenizowany, itp.

Pytanie 32: „Czy Zamawiający wymaga codziennej podaży do posiłku nocnego napoju w postaci herbaty?”

Odpowiedź 32: Zamawiający potwierdza, że wymaga codziennej podaży do posiłku nocnego napoju w postaci herbaty.

Pytanie 33: „Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.”

Odpowiedź 33: Zamawiający nie dopuszcza wdrożenia proponowanego w pytaniu rozwiązania.

Pytanie 34: „Wykonawca wnosi, aby wymagania odnośnie „minimalnej gramatury gotowych potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku” zawarte w Załączniku nr 1.2 do SWZ pkt 22 miały charakter jedynie przykładowy, a nie obligatoryjny. Przy zastosowaniu podanych gramatur spełnienie założeń dotyczących wymaganej normy kalorii i składników pokarmowych obliczonych na osobodzień zgonie z zaleceniami literaturowymi nie będzie możliwe, z powodu znaczącego przekroczenia założeń.”

Odpowiedź 34: Zamawiający nie zmienia szczegółowych wymagań określonych w SWZ.

Pytanie 35: „Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami OPZ?”

Odpowiedź 35: Zamawiający potwierdza, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego, gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SOPZ.



OKRĘGOWY SZPITAL KOLEJOWY W KATOWICACH
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
40-760 Katowice, ul. Panewnicka 65
tel.: 32 605 35 00, fax: 32 605 35 08
NIP 634-23-05-444 REGON 276267686 NR BDO: 000054612



Jednostka Ochrony Zdrowia
Samorządu Województwa Śląskiego

Z uwagi na fakt, iż Zamawiający wprowadził zmianę treści SWZ, która jest istotna dla sporządzenia oferty lub może wymagać od wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą SWZ i przygotowanie ofert, przedłużeniu ulega termin składania ofert **do dnia 3.04.2026 r.** do godziny 11.00 oraz termin otwarcia ofert: w tym samym dniu o godzinie 11.15, a także termin związania ofertą do dnia **2.05.2026 r.** Stosownym zmianom ulega także treść ogłoszenia o zamówieniu.

Załączniki:

1. Zmodyfikowany Formularz cenowy.
2. Zmodyfikowany SOPZ

Zatwierdzono:

Dyrektor
Okręgowego Szpitala Kolejowego
w Katowicach - s.p.z.o.z.
Adam Trzebinczyk