Szczecin, 29 grudnia 2022 r.

**Sygnatura: ZP/220/79/22**

*Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę żywieniową obejmującą produkcję całodziennego wyżywienia wraz z dystrybucją posiłków do łóżka chorego w SPSK-2 oraz usługę żywieniową obejmującą produkcję posiłków profilaktycznych dla pracowników SPSK-2.*

**I. WYJAŚNIENIE TREŚCI SWZ**

Na podstawie art. 135 ustawy z dnia 11 września 2021 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.2019 t.j. z dnia 2019.10.24), zamawiający udziela następującego wyjaśnienia:

Wykonawca I

Pytanie 1,

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź:

Od 01.03.2023.

Pytanie 2,

Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy. W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone w § 20 podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

4. Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody. Na dzień składania oferty syt. Gospodarcza oraz ekonomiczna jest znana wszystkim.

Pytanie 3,

Zwracam się z prośbą o modyfikację zapisu w § 8 ust. 1 projektu umowy poprzez zmianę wielkości zmniejszenia powierzchni objętej usługą z 60% do 80%. Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 60 % wartości umowy i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy. Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp., zaś nagłe ograniczenia wykonywania usługi powodują niekiedy konieczność zwolnień pracowników, i to w trybie ekonomicznym, za co, zgodnie z ustawą o zwolnieniach ekonomicznych, należne im są odprawy (art. 8 ustawy o szczególnych zasadach rozwiązywania z pracownikami stosunków pracy z przyczyn niedotyczących pracowników). W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia wyłączonej powierzchni do realizacji, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę. 60% wynika z ustawy PZP a Zamawiający nie może podnieść tego progu ze względu na brak pewności czy jakieś nieprzewidzialne zdarzenie, np. epidemia nie spowoduje ,że poziom obłożenia pacjentów będzie niższy niż 80%

Pytanie 4,

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 dostarczenia 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, ale tylko i wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności pracownika zatrudnionego na umowę o pracę

Pytanie 5,

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D? Wykonawca poświadcza ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

Odpowiedź:

 Zamawiający wyraża zgodę. Jedz stanowi załącznik do swz

Pytanie 6,

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 7,

Zamawiający przewidział szereg możliwości wypowiedzenia umowy. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej 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, może 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Ponadto Zamawiający w paragrafie 30 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.

Odpowiedź:

**Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę. W sprawach nieuregulowanych umową stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych.**

Pytanie 8,

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 9,

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie określenia wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach prosimy o ujednolicenia nazewnictwa diet: dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku, dieta bogatobiałkowa, dieta niskobiałkowa, celem usystematyzowania wymagań i treści.

Odpowiedź:

**Zamawiający zmienia nomenklaturę diet na: dietę łatwostrawną z ograniczeniem tłuszczu, dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, dieta bogatobiałkowa, dieta niskobiałkowa (1. 20-30g białka; 2. 40-50g białka).**

Pytanie 10,

Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diety płynnej wzmocnionej. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 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:

**Dieta płynna wzmocniona nie jest dietą do zgłębnika. Jest włączana u pacjentów, którzy po urazach i zabiegach zaczynają przyjmować pokarm drogą naturalną. Zamawiający nie zgadza się na wykreślenie diety z listy.**

Pytanie 11,

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

Odpowiedź:

 Zamawiający potwierdza.

Pytanie 12,

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:

Tak, wymaga.

Pytanie 13,

Czy Zamawiający dopuszcza do planowania zupę mleczną codziennie do śniadania?

Odpowiedź:

 SWZ nie przewiduje takiego rodzaju posiłku.

Pytanie 14,

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza.

Pytanie 15,

Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza +/- 10% odchylenia w zawartości makroskładników podanych w OPZ w jadłospisach dziennych, przy czym wymaga, aby zachować uśrednione wartości energetyczne i odżywcze na poziomie minimum 2000kcal w jadłospisach dekadowych.

Pytanie 16,

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

1. w przypadku diety 3 posiłkowych
2. śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,
3. b)w przypadku diet 5-posiłkowych
4. śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%?

Odpowiedź:

Zgodnie z swz

Pytanie 17,

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

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza +/- 10% odchylenia w zawartości makroskładników podanych w OPZ w jadłospisach dziennych, przy czym wymaga, aby zachować uśrednione wartości energetyczne i odżywcze na poziomie minimum 2000kcal w jadłospisach dekadowych.

Pytanie 18,

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

Odpowiedź:

**Wędliny powinny posiadać minimum 60% mięsa.**

Pytanie 19,

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w pkt. 32 OPZ zapisu określającego pozostałe dni świąteczne. Jakie święta mają być uwzględniane poza: Świętami Bożego Narodzenia, Wielkanocnymi, Dniem Dziecka oraz Mikołajkami?

Odpowiedź:

 Zgodnie z zapisami swz Zamawiający prosi o niezadawanie pytań nie zgodnych ze swz

Pytanie 20,

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:

Zgodnie z swz

Pytanie 21,

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z § 29, pkt 1., ppkt b) fragmentu wskazującego na możliwość otrzymania kary umownej z tytułu nieuwzględnienia uwag Dietetyka Zamawiającego. 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. O ile zapis umowy odnoszący się do usunięcia z jadłospisu produktów i potraw z powodu stwierdzenia nieprawidłowość jest zrozumiały, to zobowiązanie Wykonawcy do uwzględniania sugestii Zamawiającego w zakresie planowania potraw i produktów, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością wkalkulowania oszacowanego ryzyka w cenę usługi.

Odpowiedź:

 Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę umowy

Pytanie 22,

Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody

Pytanie 23,

Zamawiający w punkcie III. Szczegółowe wymagania dotyczące przygotowywania posiłków, ppkt. 6, zaznaczył informację, o konieczności planowania warzyw i owoców do każdego posiłku, tj. śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji i posiłku nocnego. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na podwieczorki nie mogą być planowane produkty takie jak kefir, jogurt, maślanka, budyń, kisiel i inne, do których nie dodaje się warzyw i owoców?

Odpowiedź:

 Zgodnie z swz

Pytanie 24,

Zamawiający w punkcie III. Szczegółowe wymagania dotyczące przygotowywania posiłków, ppkt. 15, zaznaczył, że wymaga się codziennie podawania dwóch porcji produktów mlecznych. Czy Zamawiający dopuszcza zaplanowania dwóch porcji produktów mlecznych w jednym posiłku, np. zupa mleczna + twarożek?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza.

Pytanie 25,

Czy Zamawiający traktuje kawę i kakao na mleku jako porcję produktu mlecznego?

Odpowiedź:

Zamawiający traktuje kawę lub kakao na mleku jako porcję produktu mlecznego, którego receptura zakłada minimum 200ml mleka na porcję gotowego produktu.

Pytanie 26,

Zamawiający w punkcie III. Szczegółowe wymagania dotyczące przygotowywania posiłków, ppkt. 25 wymienił jako źródła dobrej jakości tłuszczy roślinnych olej lniany, oliwę z oliwek i orzechy. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie wymienionych produktów, ze względu na znaczną nietrwałość kwasów tłuszczowych, które ulegają utlenieniu pod wpływem powietrza, światła i temperatury.

Odpowiedź:

Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga planowania jadłospisów zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia w szpitalach, m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie.

Pytanie 27,

Zamawiający w punkcie III. Szczegółowe wymagania dotyczące przygotowywania posiłków, ppkt. 29 określił schemat planowania herbaty, kawy inki z mlekiem, kakao na mleku. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie do kolacji wyłącznie herbaty?

Odpowiedź:

Tak, zgodnie z swz

Pytanie 28,

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 umożliwia 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:

Zgodnie z swz.

Wykonawca II

1. Pytanie dot. pkt. *X. Zamawianie, dystrybucja posiłków, środek transportu, odpady* ppkt. 1 Czy system AMMS firmy Asseco Poland S.A. umożliwia składanie zamówień drogą elektroniczną – jeśli tak to w jaki sposób?

**Odpowiedź**

**Tak – poprzez integrację między systemami**

1. Czy oprogramowanie AMMS firmy Asseco Poland S.A. umożliwia składanie lub przesyłanie zamówień do innego systemu? Jeśli tak to w jaki sposób? Czy istnieje niezbędna do tego dokumentacja?

**Odpowiedź**

**Tak – poprzez integrację – kontrakt z firmą Asseco Poland S.A. w celu uzyskania informacji na temat możliwości integracyjnych systemu Wykonawcy.**

1. Jak ma przebiegać ścieżka komunikacyjna w zakresie oprogramowania Wykonawcy z oprogramowaniem AMMS firmy Asseco Poland S.A.?

**Odpowiedź**

**Kontakt z firmą Asseco Poland S.A. w celu uzyskania informacji na temat możliwości integracyjnych systemu Wykonawcy.**

1. Jakie możliwości integracyjne posiada system AMMS firmy Asseco Poland S.A. w zakresie niezbędnym do realizacji przedmiotu umowy? Czy dysponuje standardowym API (Application Programming Interface) np. REST-API lub inny – jeśli tak prosimy o podanie specyfikacji interfejsu. Czy ma możliwość wygenerowania pliku płaskiego np. CSV z liczbą planowanych żywionych na oddział i w poszczególnych dietach?

**Odpowiedź**

**Kontakt z firmą Asseco Poland S.A. w celu uzyskania informacji na temat możliwości integracyjnych systemu Wykonawcy.**

5. Czy Zamawiający zapewni wsparcie dostawcy/serwisanta oprogramowania AMMS firmy Asseco Poland S.A. w zakresie konsultacji i realizacji interfejsu wymiany danych?

**Odpowiedź**

**Wykonawca w ramach realizacji zamówienia wykupi od firmy Asseco Poland S.A. licencję integracyjną z systemem AMMS, w ramach której uzyska wsparcie producenta oprogramowania lub firmy partnerskiej świadczącej usługi na terenie SPSK-2.**

1. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość składania zamówień drogą elektroniczną, systemową (wg ustalonych godzin zamawiania), przez upoważnione osoby na poszczególnych oddziałach z dokładnością do liczby żywionych w poszczególnych dietach, przy użyciu aplikacji bezpośrednio połączonej z system Wykonawcy, z zachowaniem bezpiecznego kanału komunikacyjnego SSL?

**Odpowiedź**

**Nie, zamówienia tylko przez system AMMS**

1. Wnosimy o obniżenie łącznej maksymalnej wysokości kar umownych do 20% wartości zamówienia, taka wysokość kar jest powszechnie stosowana w zamówieniach publicznych i pozwala na zagwarantowanie należytego wykonania zamówienia obniżając ryzyko, że Wykonawcy nie wystarczy środków na realizację usługi na wymaganym poziomie.

**Odpowiedź**

**Zamawiający nie wyraża zgody**

8. Proszę o potwierdzenie, że waloryzacja wynagrodzenia nastąpi na dzień wejścia w życie zmian z art.142.

**Odpowiedź**

**Warunki waloryzacji są opisane w projekcie umowy. Poziom minimalnego wynagrodzenia znany jest powszechnie i ogólnie, jaki będzie obowiązywał w 2023r**

9. Z uwagi na bieżącą sytuację gospodarczą wnosimy o zmianę zapisów waloryzacyjnych i wprowadzenie corocznej waloryzacji o zmianę wskaźnika cen towarów i usług GUS. Zastosowane zapisy waloryzacyjne odnoszące się do obecnej wysokości inflacji praktycznie uniemożliwiają waloryzację w przypadku wzrostu cen produktów spożywczych w kolejnych latach.

**Odpowiedź**

**Warunki waloryzacji są opisane w projekcie umowy.**

10. Zamawiający zawarł zapis: „Zamawiający ma prawo zamówić mniejszą ilość posiłków, z tym że nie mniej niż 60% ilości podanej w formularzu oferty i w opisie przedmiotu zamówienia.”.

Taki zapis narusza przepis art. 433 pkt. 4 ustawy prawo zamówień publicznych, zgodnie z którym projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: (…) 4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.

W ocenie Wykonawcy Zamawiający w sposób całkowicie jednostronny i abuzywny ogranicza wartość gwarantowanej usługi do 60% wartości przedmiotu zamówienia. Zamawiający, dążąc do minimalizacji cen w ofertach winien być zainteresowany jasnym i realnym wskazaniem "gwarantowanego" zakresu udzielanego przedmiotu zamówienia, co spowoduje, że Wykonawcy nie będą w ceny ofert wkalkulowywać ryzyka wynikającego z ewentualnego "niezamówienia usług".

Pragniemy podkreślić, że w uzasadnieniu do ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.) ustawodawca wyraźnie wskazuje zasadę zakazu kształtowania praw i obowiązków zamawiającego i wykonawcy w sposób rażąco nieproporcjonalny do rodzaju zamówienia oraz ryzyk związanych z jego realizacją. Dopełnieniem jest przykładowy katalog abuzywnych klauzul wskazany w art. 433 ustawy z dnia

11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.). W dalszym ciągu do umów w sprawie zamówienia publicznego, w zakresie nieuregulowanym niniejszą ustawą zastosowania znajduje Kodeks cywilny. Jednak specyfika kształtowania treści umowy, która de facto kształtowana jest przez Zamawiającego, co powoduje w wielu przypadkach ww. negatywne praktyki powodują potrzebę wzmocnienia kwestii bardziej proporcjonalnego podejścia do praw i obowiązków stron. Skutkiem tego przepisu jest jasna dyrektywa dla zamawiających, aby postanowienia umowne nie kształtować w sposób rażąco nieproporcjonalny, a co za tym idzie nie przerzucać wszystkich ryzyk realizacji zamówienia na wykonawcę. Wprowadzenie tej zasady nie ma na celu uniemożliwienie zamawiającym takiego ukształtowania treści umowy, który jest uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminacje postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców.

Wnosimy zatem o wskazanie przez Zamawiającego realnej, minimalnej wartości zamówienia, gwarantując zamówienie na poziomie 80% wartości zamówienia.

**Odpowiedź**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę. 60% wynika z ustawy PZP a Zamawiający nie może podnieść tego progu ze względu na brak pewności czy jakieś nieprzewidzialne zdarzenie, np. epidemia nie spowoduje ,że poziom obłożenia pacjentów będzie niższy niż 80%

11. Czy Wykonawca jest zobowiązany doposażyć kuchnię na swój koszt?

**Odpowiedź**

**Wykonawca jest zobowiązany tak zorganizować kuchnie aby zrealizować przedmiot umowy bezkolizyjnie i zgodnie ze standardami HACCP**

12. Prosimy o opublikowanie informacji, że obecny wykonawca nie planuje przekazania żadnego z 34 pracowników zatrudnionych do realizacji zamówienia.

**Odpowiedź**

**Publikowanie informacji na ten temat nie jest zadaniem Zamawiającego.**

13. Z uwagi na bieżącą niestabilną sytuację gospodarczą prosimy o wprowadzenie do projektu umowy możliwości wypowiedzenia za zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.

**Odpowiedź**

**Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę. W sprawach nieuregulowanych umową stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych.**

14. Prosimy o dopuszczenie waloryzacji cen mediów w oparciu o aktualizację cen przekazywanych przed dostawców mediów oraz ceny wynikające z zawieranych przez Zamawiającego umów i aneksów z dostawcami mediów na etapie realizacji usługi żywienia.

**Odpowiedź**

**Zamawiający ni przewiduje waloryzacji cen mediów, zgodnie z swz rozliczanie zużytych mediów następować będzie na podstawie wskazań podliczników**

15. Wnosimy o dostosowanie nomenklatury diet Zamawiającego do nomenklatury przedstawionej w projekcie Rozporządzenia MZ z dnia 14.03.2022r , które zacznie obowiązywać od dnia 01.04.2023r – jak podaje Kancelaria Ministra

**Odpowiedź**

**Swz zawiera taką możliwość ale dopiero w momencie wejścia w życie takiego rozporządzenia**

16. Czy Zamawiający prowiantując w formie elektronicznej przez system AMMS, posiłki dla pacjentów w Klinice Anestezjologii Intensywnej Terapii i Ostrych zatruć zaznaczy / wyraźnie wskaże składając zamówienie którego budynku ono dotyczy ?

**Odpowiedź**

**Dla pacjentów Kliniki OIOM w budynku W system zamówień będzie opierał się na programie AMMS oraz dodatkowo poprzez kontakt telefoniczny Wykonawcy z pielęgniarką dyżurną lub dietetykami.**

17. Czy Zamawiający będzie wymagał stosowania w posiłkach środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego , dostępnych w obrocie farmaceutycznym ?

**Odpowiedź**

**Nie**

18. Czy zamawiający będzie wymagał do przygotowania posiłków dla diety bogato białkowej odżywek białkowych ?

**Odpowiedź**

**Zamawiający nie będzie wymagał, ale dopuszcza możliwość, np. dodatku mleka w proszku.**

19. W przypadku diety bogato białkowej Wykonawca dopuszcza stosowanie odzywek białkowych , wnosimy o doprecyzowanie zapisu i wskazanie jakich ( nazwa , producent) , odzywek białkowych będzie wymagał Wykonawca , informacja ta jest niezbędna w celu prawidłowego oszacowania kosztu diety

**Odpowiedź**

**Zamawiający nie będzie wymagał, ale dopuszcza możliwość, np. dodatku mleka w proszku.**

20. Wnosimy o wykreślenie ze schematu diet Zamawiającego , diety płynnej wzmocnionej , jako diety przygotowywanej w kuchni , dieta ta jest przez NFZ odrębną wycenioną procedurą i powinna być realizowana przy użyciu gotowych standaryzowanych diet przemysłowych .

**Odpowiedź**

**Dieta płynna wzmocniona nie jest dietą do zgłębnika. Jest włączana u pacjentów, którzy po urazach i zabiegach zaczynają przyjmować pokarm drogą naturalną. Zamawiający nie zgadza się na wykreślenie diety z listy.**

21. Prezentowane podczas wizji lokalnej pomieszczenia kuchni nie są wyposażone w pomieszczenie służące do obróbki wstępnej i właściwej warzyw , Czy Zamawiający będzie wymagał remontu pomieszczeń kuchni i przygotowania osobnych pomieszczeń spełniających powyższe wymagania ?

**Odpowiedź**

**Zgodnie z postanowieniami i wymaganiami HACCP remonty pomieszczeń kuchni mogą odbywać się tylko za zgodą i w porozumieniu z Zamawiającym**

22. Rozdział III, punkt 3 \_bułki dla pacjentów dializowanych

Wykonawca określa w dodatkach warzywnych różne rodzaje sałat , czy to oznacza że kanapki dla pacjentów dializowanych niezależnie od pory roku maja być przygotowywane tylko z dodatkiem warzywnym typu sałata ? Czy Wykonawca nie może korzystać w warzyw sezonowych ?

**Odpowiedź**

**Zgodnie z SWZ sałata jest warzywem dostępnym w każdym sezonie, Zamawiający określa różne rodzaje sałat, ze względu na różnorodność i możliwość wybrania odpowiedniej atrakcyjnej cenowo w danym okresie.**

23. Rozdział III, punkt 6A

Prosimy o odpowiedź , czy Wykonawca dobrze rozumie , że warzywa i owoce wymieniane przez Zamawiającego w poszczególnych sezonach , są wymienione jako propozycje do zastosowania , zależne od sezonowości i korzystnych cen rynkowych .

**Tak, zgodnie z swz**

24. W rozdziale IV , punkt 1 , Zamawiający odwołuje się do grup produktów , prosimy zatem o potwierdzenie ,że planując jadłospisy i posiłki Wykonawca będzie stosował produkty ze wszystkich 6 grup oraz stosował produkty zamienne w obrębie poszczególnych grup produktów , co pozwoli zachować różnorodność jadłospisów

**Odpowiedź**

**ODP: Zamawiający wymaga planowania jadłospisów zgodnie z podziałem produktów spożywczych na 12 grup, jest on szczegółowy i umożliwia dokładną charakterystykę i ma zastosowanie w planowaniu jadłospisów w szpitalach, sanatoriach i żywieniu grupowym. Pozostałe wymagania w SWZ.**

25. Czy Zamawiający wyraża zgodę aby pracownicy Wykonawcy wydawali posiłki bez nadzoru pielęgniarki oddziałowej lub pielęgniarki dyżurnej ?

**Odpowiedź**

**Wydawanie posiłków powinno odbywać się pod nadzorem pielęgniarki oddziałowej lub pielęgniarki dyżurnej. Sposób wydawania posiłków został opisany w swz.**

26. Czy Zamawiający potwierdza że posiłek nocny w godzinach 20:00-21:00 , będzie wydawany przez personel Zamawiającego ?

**Tak, zgodnie z swz**

27. Czy Zamawiający do przygotowania posiłków dla diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych lub innych diet , w tym diet indywidualnych będzie wymagał stosowania oleju lnianego lub oliwy z oliwek ?

**ODP: Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga planowania jadłospisów zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia w szpitalach, m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie.**

28. Czy Zamawiający do przygotowania posiłków dla zaprowiantowanych pacjentów w tym na diety indywidualne będzie wymagał stosowania orzechów ?

**ODP: Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga planowania jadłospisów zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia w szpitalach, m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie.**

29. Czy Zamawiający do przygotowania posiłków dla zaprowiantowanych pacjentów w tym na diety indywidualne będzie wymagał stosowania bakłażanów ? Zamawiający wymienia to warzywo w OPZ

**ODP: Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga planowania jadłospisów zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia w szpitalach, m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie.**

30. Czy Zamawiający do przygotowywania posiłków dla zaprowiantowanych pacjentów w tym na dietach indywidualnych będzie wymagał stosowanie świeżych lub mrożonych malin ?

Zamawiający wymienia ten owoc w OPZ

**ODP: Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga planowania jadłospisów zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia w szpitalach, m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie.**

31. Czy Zamawiający do przygotowania posiłków dla zaprowiantowanych pacjentów w tym na dietach indywidualnych będzie wymagał podawania winogron ? Zamawiający wymienia ten owoc w OPZ

**ODP: Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga planowania jadłospisów zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia w szpitalach, m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie.**

32. Prosimy o wskazanie źródła z jakiego Zamawiający będzie zobowiązany pozyskiwać dane

, a Wykonawca będzie je akceptował , określające zawartość cholesterolu , kwasów tłuszczowych jednonienasyconych i wielonienasyconych w produktach użytych dla pacjentów na diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.

 Zgodnie z obowiązującymi krajowymi i unijnymi aktami prawnymi , producenci żywności nie mają obowiązku umieszczania tych danych na etykietach swoich produktów.

[Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32011R1169) [2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32011R1169).

Zwracamy zatem uwagę ,iż pozyskiwanie danych w zakresie zawartości cholesterolu, kwasów tłuszczowych jedno i wielonienasyconych z innych źródeł będzie niezgodne ze stanem faktycznym , Wykonawca nie może podawać błędnych informacji i wprowadzać pacjenta w błąd .Wnioskujemy o zmianę i doprecyzowanie zapisów w tym zakresie .

**ODP: Zamawiający wymaga planowania jadłospisów zgodnie z SWZ, w rozdziale IV pkt 6 wskazano wymagania szczegółowe określenia wartości odżywczych w jadłospisach dziennych.**

33. Czy Zamawiający będzie wymagał do przygotowywania posiłków dla zaprowiantowanych pacjentów w tym na dietach indywidualnych margaryn zawierających stanole roślinne.

**ODP: Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga planowania jadłospisów zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia w szpitalach, m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie.**

34. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie pieczywa żytniego na zakwasie z dodatkiem małej ilości drożdży ?

**ODP: Zamawiający dopuszcza taką możliwość.**

35. Czy różnorodne napoje stosowane w posiłku śniadaniowym mogą być planowane naprzemiennie np. w następujący sposób : pierwszego dnia – kawa mleczna z cukrem , drugiego dnia – herbata z cukrem , trzeciego dnia – kakao na mleku z cukrem … i tak dalej

**ODP: Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości. Zamawiający traktuje kawę lub kakao na mleku jako porcję produktu mlecznego, którego receptura zakłada minimum 200ml mleka na porcję gotowego produktu.**

36. Rozdział III, punkt 15

Zamawiający określił jednorazową porcję takich produktów jak jogurt, kefir czy maślanka na poziomie minimum 200g , wnioskujemy o korektę lub odstąpienie od tego wymogu , gdyż większość produktów dostępnych na rynku konfekcjonowana jest w opakowaniach od 150- 180g

**ODP: Zamawiający wymaga dwóch porcji produktów mlecznych w jadłospisie dziennym dla wszystkich pacjentów zgodnie z SWZ m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie. Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga produktów w opakowaniach jednostkowych.**

37. Rozdział III, punkt 15

Czy Zamawiający będzie wymagał w warunkach prowadzonego przez Wykonawcę żywienia

zbiorowego , przygotowywania koktajli mlecznych ?

**ODP: Zamawiający wymaga dwóch porcji produktów mlecznych w jadłospisie dziennym dla wszystkich pacjentów zgodnie z SWZ m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie.**

38. Rozdział III, punkt 15

Czy Zamawiający będzie wymagał serwowania produktów takich jak: serki homogenizowane,

serki wiejskie/ grani w jednostkowych opakowaniach dla każdego pacjenta ?

**ODP: Zamawiający nie narzuca wielkości porcji danego produktu, Zamawiający wymaga dwóch porcji produktów mlecznych w jadłospisie dziennym dla wszystkich pacjentów zgodnie z SWZ m.in. z zachowaniem różnorodności, z wykorzystaniem produktów atrakcyjnych cenowo w danym okresie. Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga produktów w opakowaniach jednostkowych.**

39. Czy Zamawiający wymaga podawania do posiłku śniadaniowego kawy Inki na mleku ?

**ODP: Zamawiający wymaga podawania kawy zbożowej potocznie nazywanej kawą inką, bez sugerowania konkretnego producenta tego produktu.**

40. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów wymiennych w obrębie danej grupy produktów , zgodnie z wytycznymi w zakresie żywienia klinicznego i zgodnie z zasadami układania jadłospisów dziennych i dekadowych

**ODP: Zamawiający wymaga planowania jadłospisów zgodnie z podziałem produktów spożywczych na 12 grup, jest on szczegółowy i umożliwia dokładną charakterystykę i ma zastosowanie w planowaniu jadłospisów w szpitalach, sanatoriach i żywieniu grupowym. Pozostałe wymagania w SWZ.**

41. Czy dla pacjentów zaprowiantowanych na dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów , można w posiłku obiadowym stosować ziemniaki gotowane , jako dodatek do zup i /lub jako dodatek do II dania ?

**ODP: Zamawiający zgodnie z SWZ wymaga planowania jadłospisów zgodnie z przyjętymi zasadami żywienia w szpitalach, m.in. z zachowaniem różnorodności. Zamawiający nie wykluczył możliwości podawania ziemniaków gotowanych w tej diecie.**

42. Wnioskujemy o dokonanie korekty dotyczącej wymaganej zawartości błonnika dla diety podstawowej dziecięcej , gdyż wymagana przez Zamawiającego ilość jest niezgodna z zalecanymi normami na które powołuje się Zamawiający „ Normy żywienia dla populacji Polski (2020) rozdział IV , punkt 1 . Zamawiający wymaga zawartości błonnika 14-25g /dobę, w przytoczonych normach rekomendowana ilość to 10-21 g/dobę .

**ODP: Zgodnie z SWZ.**

43. Wnioskujemy o dokonanie korekty w diecie łatwostrawnej i wszystkich pozostałych dietach będących modyfikacja diety łatwostrawnej w zakresie zawartości błonnika . Z uwagi iż dobór stosowanej technologii oraz produktów dla tych diet wyklucza podawanie np. produktów zbożowych pełnoziarnistych i innych zawierających znaczne ilości błonnika, zapewnienie błonnika na poziomie 25 g/ dobę jak wymaga Zamawiający jest niemożliwe do zrealizowania w praktyce przy żywieniu osób chorych .

**Zwracamy uwagę ,iż normy na które się powołuje zamawiający określają podaż błonnika pomiędzy 20-25g/dobę dla osób zdrowych , przy czym w grupie wiekowej od 66 lat do 75 lat i powyżej zalecenie jest na poziomie 20g/dobę**

**ODP: Zgodnie z SWZ.**

44. Prosimy o wskazanie źródła z jakiego Zamawiający będzie zobowiązany pozyskiwać dane, a Wykonawca będzie je akceptował , określające zawartość błonnika pokarmowego , w produktach użytych do produkcji posiłków dla pacjentów .

Zgodnie z obowiązującymi krajowymi i unijnymi aktami prawnymi , producenci żywności nie mają obowiązku podawania zawartości błonnika pokarmowego danych na etykietach swoich produktów.

[Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32011R1169)

[2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32011R1169).

Zwracamy zatem uwagę ,iż pozyskiwanie danych w zakresie zawartości błonnika pokarmowego z innych źródeł będzie niezgodne ze stanem faktycznym , Wykonawca nie może podawać błędnych informacji i wprowadzać pacjenta w błąd .Wnioskujemy o zmianę i doprecyzowanie zapisów w tym zakresie .

**ODP: Zgodnie z SWZ, np. rozdział IV punkt 1 cyt.: „(…) a także oparte na zaleceniach wydanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB (dawniej Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie(…)”, i tu np. „Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw”. Prosimy o zapoznanie się z SWZ.**

**Przytoczone rozporządzenie dotyczy obowiązku informacji dotyczącej zawartości alergenów w produktach spożywczych.**

45. Rozdział X , punkt 4b

Zamawiający określa godziny wydawania śniadania jako 7:30 – 8:30 z zaznaczeniem że mogą one ulec zmianie zależnie od potrzeb Oddziału / kliniki , prosimy o wskazanie maksymalnej godziny do której powinno być wydane śniadanie , tak aby nie kolidowało z godzinami wydawania śniadania II , oraz pozostałymi procesami takimi jak np. zbieranie naczyń

**ODP: Zgodnie z SWZ.**

46. Rozdział IV jadłospisy dekadowe i dzienne

Prosimy o potwierdzenie, że oprócz wartości energetycznej , wartość odżywcza w 100g i porcji posiłku , jaką będzie podawał Wykonawca będzie dotyczyła zawartości : białka, węglowodanów w tym cukrów, tłuszczy w tym nasycone kwasy tłuszczowe, sól , oraz alergeny

**ODP: Zgodnie z SWZ.**

47. Prosimy o wyrażenie zgody przez Zmawiającego na stosowanie w sezonie zimowym i wiosennym większej ilości soków warzywnych i/lub owocowych , tzn. .zamiast 3 razy w dekadzie - 5 razy w dekadzie ( porcja 200ml)

**ODP: Zgodnie z SWZ.**

48. Wnioskujemy o korektę kaloryczności diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów do poziomu 1800 – 2000 kcal , taka kaloryczność jest zgodna z normami Normy żywienia dla populacji Polskiej ( 2020r) i pozwoli na lepszą realizacje diety , jest to dieta

między innymi z obniżoną podażą węglowodanów i zwiększoną podażą błonnika

 **ODP: Zamawiający nie wyraża zgody. Zgodnie z SWZ.**

1. Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania https://[www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/](http://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/) ?

Podkreślam przy tym, że pytanie nie dotyczy zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, gdyż takowe Zamawiający jest zobowiązany odbierać od wykonawcy na podstawie art. 4.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych…. (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666), lecz zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych.

Fakturowanie oraz wystawienie innych dokumentów w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodne z przepisami podatkowymi, wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania dokumentów ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. Jest on też rekomendowany, jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (https://[www.gov.pl/web/rozwoj-praca-](http://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-) technologia/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych).

Jednocześnie proszę o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania, umożliwiającego przesłanie ustrukturyzowanych dokumentów.

**Odpowiedź**

**Zamawiający wyraża zgodę; SPSK2-PUM**

**Wykonawcy powinni uwzględnić powyższe wyjaśnienia podczas przygotowywania i składania ofert.**

***Z poważaniem***

Opracował: Przemysław Frączek

T. 91-466-1086

E: p.fraczek@spsk2-szczecin.pl