Nowy Targ 19.07.2023 rok

**WSZYSCY WYKONAWCY**

# Nasz znak: DL-271-31/23

Działając na podstawie art. 135 ust. 2 i art. 137 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający - Podhalański Szpital Specjalistyczny im. Jana Pawła II w Nowym Targu, ul. Szpitalna 14,– w odpowiedzi na pytania zadane przez Wykonawcę, udziela wyjaśnień oraz modyfikuje treść specyfikacji warunków zamówienia w postępowaniu przetargowym prowadzonym zgodnie z art. 359 pkt 1 cyt. ustawy- **na usługi społeczne- przygotowanie, dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem oraz terenem pod zbiornika gazu płynnego.**

**TREŚĆ PYTAŃ I ODPOWIEDZI:**

1. 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.

**Odp:** **Zamawiający nie wyraża zgody na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego.**

1. Prosimy o zmniejszenie ilości dodatku węglowodanowego do zup do 20-25g produktu suchego (przed ugotowaniem). Wymagane przez Zamawiającego 80g produktu po ugotowaniu, w stosunku do 350 ml zupy, jest stanowczo za duże i będzie wiązało się z licznymi skargami, że zupa jest zbyt gęsta. Należy założyć przyrost dodatku skrobiowego w trakcie obróbki technologicznej o ok. 2,5x.

**Odp:** **Zamawiający nie wyraża zgody na** **zmniejszenie ilości dodatku węglowodanowego do**

**zup.**

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o umożliwienie planowania do śniadań i kolacji sałatek   
   z dodatkiem białkowym w składzie, w celu urozmaicenia jadłospisów okresowych, z założeniem, że zaplanowany jadłospis będzie zbilansowany zgodnie z wymaganiami IŻŻ.

**Odp: Zamawiający nie wyraża zgody.**

1. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie owoców dzielonych przez Wykonawcę typu arbuz?

**Odp:** **Zamawiający wyraża zgodę tylko w przypadku arbuza, pozostałe owoce w całości.**

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienie zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

**Odp: Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

**Odp**: **Wszystkie diety zawarte w jadłospisach powinny być przekazywane do zatwierdzenia.**

1. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie miękkich margaryn kubkowych?

**Odp:** **Zamawiający nie wyraża zgody**

1. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

**Odp:** **Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych.**

1. Czy Zamawiający wymaga planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej?

**Odp: Zamawiający nie wyraża zgody**

1. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

**Odp: Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, wyłącznie w okresie letnim .**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na podstawie Załącznika nr 3., paragraf 5. pkt. 7, do śniadania i kolacji ma być planowany wymiennie dodatek warzywny lub owocowy?

**Odp:** **Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Zamawiający wymaga podanie do śniadania i kolacji warzyw w ilości 50g. Czy ta gramatura tyczy się również sałaty? Zwyczajowo 1 liść sałaty waży 5g, w przypadku podania 50g, pacjent musiałby otrzymać 10 liści. Prosimy o dokładne określenie gramatury sałaty podawanej do śniadania i kolacji.

**Odp: Zamawiający wymaga 20 g sałaty oraz inny dodatek warzywny lub owocowy.**

1. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięsnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

**Odp:** **Zamawiający wyraża zgodę w ilości 100g.**

1. Na podstawie zapisu Załącznika nr 3., paragraf 5., pkt 7, Zamawiający uwzględnił planowanie do II dania do obiadu surówki i sałatki. W przypadku diety podstawowej i cukrzycowej nie ma ograniczeń względem surowych warzyw, tak w dietach lekkostrawnych i ich modyfikacjach literatura podaje tylko możliwość planowania surówki/sałatki z marchwi, selera, pomidorów i sałaty, dopuszczając w przeważającej części warzywa gotowane. Z tego względu prosimy o uwzględnienie w zapisie również warzyw gotowanych.

**Odp: Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz surowców z jakich składają się dania w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

**Odp: Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety wegetariańskiej ryb?

**Odp: Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

**Odp: Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Wnosimy o zmianę §3 ust. 16 umowy

Podczas prac nad przepisami nowej ustawy prawo zamówień publicznych wielokrotnie wskazywano, że przepisy tej ustawy mają przede wszystkim na celu wprowadzenie regulacji, która będzie zmierzała do lepszego wyważenia interesów stron umowy o zamówienie publiczne. Narzędziami, które miały temu służyć, są postanowienia dotyczące umów o zamówienie publiczne, w szczególności przepis określający obowiązkowe klauzule umowne, przepis art. 433 pzp, wprowadzający do pzp klauzule niedozwolone, czy art. 439 Pzp, dotyczący obowiązkowej waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy. Postanowienia umowy ukształtowane przez Zamawiającego, w istotny sposób naruszają ratio legis wprowadzonego przepisu art. 439 ust. 1 pzp, gdyż konstrukcja prawna, jaką Zamawiający wprowadził do umowy, przerzuca wszystkie ryzyka na wykonawców, gdyż to wyłącznie wykonawca będzie zobowiązany do poniesienia ryzyka, związanego z realizacją umowy po kosztach oszacowanych w dniu składania oferty. Zamawiający zaś nie ponosi żadnego ryzyka takiego działania, gdyż zawierając umowę w 2022 roku, niejako gwarantuje sobie stawki świadczenia usług po cenach z roku 2022 bez uwzględnienia ryzyka zmian oraz inflacji, czy innych wahań na rynku, który jest bardzo podatny na wszelkie zmiany w światowej gospodarce.

Jak wskazano w Komentarzu do Pzp autorstwa pracowników Urzędu Zamówień Publicznych, w „art. 439 ustawodawca przewidział przesłanki waloryzacji umownej, która daje stronom umowy możliwość urealnienia ustalonej w umowie wysokości wynagrodzenia na różne sposoby. (...) Intencją ustawodawcy było zatem nałożenie na zamawiających obowiązku wprowadzania do długoterminowych umów (dłuższych niż 6miesięcy) mechanizmów umownych, które uwzględniałyby wpływ czynników zewnętrznych (zmiana cen materiałów lub kosztów), na rentowność realizowanego zamówienia. 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. Choć zmiana wysokości wynagrodzenia możliwa będzie, jak stanowi przepis, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów, związanych z realizacją zamówienia, to po zaistnieniu określonych umową zdarzeń, każdej ze stron będzie przysługiwało roszczenie (żądanie) o zmianę wynagrodzenia”. Ponadto zwracając uwagę na wysokość inflacji w ostatnich latach , inflacja powyżej 16% była w 1996 roku. Ustanowienie tak wysokiego progu od , której Wykonawca może ubiegać się o waloryzacje nie występuje w praktyce w umowach i jest nie poprawnym wykorzystaniem pozycji dominujące w postępowaniu przetargowym.

Inflacja w Polsce w latach 1950-2021

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok | Inflacja | Rok | Inflacja | Rok | Inflacja | Rok | Inflacja |
| 1950 | 7,5% | 1970 | 1,1% | 1990 | 585,8% | 2010 | 2,6% |
| 1951 | 9,6% | 1971 | -0,1% | 1991 | 70,3% | 2011 | 4,3% |
| 1952 | 14,4% | 1972 | 0,0% | 1992 | 43,0% | 2012 | 3,7% |
| 1953 | 41,9% | 1973 | 2,8% | 1993 | 35,3% | 2013 | 0,9% |
| 1954 | -6,3% | 1974 | 7,1% | 1994 | 32,2% | 2014 | 0,0% |
| 1955 | -2,4% | 1975 | 3,0% | 1995 | 27,8% | 2015 | -0,9% |
| 1956 | -1,0% | 1976 | 4,4% | 1996 | 19,9% | 2016 | -0,6% |
| 1957 | 5,4% | 1977 | 4,9% | 1997 | 14,9% | 2017 | 2,0% |
| 1958 | 2,7% | 1978 | 8,1% | 1998 | 11,8% | 2018 | 1,6% |
| 1959 | 1,1% | 1979 | 7,0% | 1999 | 7,3% | 2019 | 2,3% |
| 1960 | 1,8% | 1980 | 9,4% | 2000 | 10,1% | 2020 | 3,4% |
| 1961 | 0,7% | 1981 | 21,2% | 2001 | 5,5% | 2021 | 5,1% |
| 1962 | 2,5% | 1982 | 100,8% | 2002 | 1,9% | 2022 | 14,4% |
| 1963 | 0,8% | 1983 | 22,1% | 2003 | 0,8% |  |  |
| 1964 | 1,2% | 1984 | 15,0% | 2004 | 3,5% |  |  |
| 1965 | 0,9% | 1985 | 15,1% | 2005 | 2,1% |  |  |
| 1966 | 1,2% | 1986 | 17,7% | 2006 | 1,0% |  |  |
| 1967 | 1,5% | 1987 | 25,2% | 2007 | 2,5% |  |  |
| 1968 | 1,6% | 1988 | 60,2% | 2008 | 4,2% |  |  |
| 1969 | 1,4% | 1989 | 251,1% | 2009 | 3,5% |  |  |

Pokazując Państwu poziomi inflacji na przełomie ostatnich 60 lat prosimy o wprowadzenie realnego poziomu wskaźnika cen towarów i usług od którego wykonawca będzie mógł ubiegać się o waloryzacje tj. od wzrostu o co najmniej 5%.

**Odp: Brak takiego ustępu w paragrafie 3 umowy.**

1. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 50% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. 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.

**Odp:** **Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. 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. Kryteria jakościowe powinny w szczególności być kryteriami odnoszącymi się m.in. do aspektów społecznych, środowiskowych, innowacyjnych (art. 242 ust 2).Zgodnie z art. 241 ust 3 kryteria oceny ofert nie mogą dotyczyć właściwości wykonawcy, a w szczególności jego wiarygodności ekonomicznej, technicznej lub finansowej. Obecnie opisane przez Zamawiającego kryterium oceny ofert (cena 60%, termin płatności 40%) narusza ustawę PZP, ponieważ termin płatności odnosi się do właściwości Wykonawcy, jego wiarygodności finansowej.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na zgodne z nową ustawą PZP np. zgodnie z art. 105 ust 1 PZP certyfikatów wydanych przez jednostkę oceniającą zgodność.

Zmiana z:

Cena – 100%

Zmiana na:

Cena – 60%

Licencja gotowego posiłku – 40%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego od roku 2019 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 10 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. Ze względu, iż umowa o zamówienie publiczne realizowana jest na przełomie lat, a Wykonawca w dniu składania oferty nie zna minimalnego wynagrodzenia za 2024 rok. Prosimy o wprowadzenie

zapisów waloryzacyjnych:

1. Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów, tj. zmiany:
2. stawki podatku od towarów i usług;
3. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
4. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
5. zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych. (Dz.U. poz 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572)
6. Jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonywania zamówienia przez wykonawcę
7. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w ust. 1.
8. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
9. W przypadku zmiany, o której mowa w ust 1 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
10. W przypadku zmiany, o którym mowa w ust 1 lit. c) i d) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
11. Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w ust. 1 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych koszów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust 1 litera b), c) i d).

Terminy wejścia w życie i wielkość zmian wprowadzonych w całości są niezależne od woli stron umowy o zamówienie publiczne. Aby zatem zapewnić z jednej strony stabilność finansów publicznych, którymi dysponują zamawiający a z drugiej strony dać wykonawcą gwarancję ich słusznych interesów, prosimy o wprowadzenie zapisów waloryzacyjnych do umowy.

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

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

**Odp: Zgodnie z art. 224 ust 4 pzp kwota jaką zamierza przeznaczyć Zamawiający na sfinansowanie zamówienia, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postepowania najpóźniej przed otwarciem ofert.**

1. 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:

-W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy 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.

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

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

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

**Odp:** **Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. Prosimy o podanie szacowanej wartości zamówienia jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.

**Odp: Odpowiedź jak w pytaniu 22.**

1. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadanie obiady, podwieczorek, kolacje, w przedziale na poszczególne oddziały, za okres kwiecień 2022 -marzec 2023z rozbiciem na poszczególne oddziały.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |  |
|  | IV 2022 | V 2022 | VI 2022 | VII 2022 | VIII  2022 | IX 2022 | X 2022 | XI 2022 | XII 2022 | I 2023 | II 2023 | III  2023 | razem |
| Śniadanie |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II Śniadanie |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Obiad |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Podwieczorek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kolacja |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Posiłek nocny |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. 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.

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. Mając na uwadze, iż przyszły wykonawca jest odpowiedzialny za dostarczenie posiłków w opakowaniach jednorazowych dla pacjentów z reżimowych uprzejmie prosimy o podanie przybliżonego zapotrzebowania miesięcznego na ten sposób dostarczenia posiłków. Zwracamy uwagę iż wymagany system jest bardzo drogi, co więcej jego pojawienie się będzie uzależnione od sytuacji pandemicznej w naszym Kraju powyższe oznacza, że nie można łączyć go ze standardową usługą, którą zleca szpital. Proponujemy wprowadzić do formularza cenowego oddzielną pozycję posiłki reżimowe lub koszt opakowań jednorazowych dla osobodnia, które będą wydawane w opakowaniach jednorazowych. Takie rozwiązanie pozwoli na poprawne skalkulowanie ceny za osobodzień przy dystrybucji posiłków w systemie wózków bemarowych bez zbędnego przeszacowania kosztów.

**Odp: Zamawiający planuje dostarczenia posiłków reżimowych w opakowania jednorazowych w ilości około 200 szt miesięcznie.**

1. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający dzierżawi tylko grunt pod zbiornik gazu, natomiast zbiornik musi zapewnić przyszły wykonawca.

**Odp: Zamawiający potwierdza.**

1. Uprzejmie prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający przewiduje w obecnym postępowaniu remont pokrycia dachowego nad powierzchnią przekazanych do dzierżawy pomieszczeń produkcyjnych.

**Odp: Zamawiający nie widzi takiej potrzeby.**

1. Uprzejmie prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający przewiduje w obecnym postępowaniu wykonanie remontu ramy dostawczej.

**Odp: Remont planowany jest do końca roku 2023 .**

1. Mając na uwadze awarię na kuchni, tzw. rozruch przez nowego operatora prosimy o udzielenie informacji, czy Zamawiający wymaga posiadania kuchni zastępczej przez przyszłego wykonawcę. Kuchnia zastępcza zapewni ciągłość dostawy posiłków np. w przypadku konieczności tymczasowego zamknięcia kuchni lub uzyskania odpowiednich zgód PPIS na prowadzenie działalności w odległości do 30km ? Wykonawca potwierdzi to stosownym oświadczeniem oraz załączy decyzję PPIS na produkcję i dostawę posiłków tzw. Catering.

**Odp: Zamawiający nie wymaga posiadania kuchni zastępczej przez przyszłego**

**wykonawcę.**

1. Zważywszy na fakt, iż Zamawiający wymaga zgodnie z rozdziałem IV SWZ (oraz zapisami umowy) „2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i wykonywał ich dystrybucję zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie zatrudnionego personelu oraz warunków produkcji, transportu i dowozu zgodne ze standardami HACCP, za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność”, czy wykonawca dobrze rozumie, że powinien załączyć obejmujący swoim zakresem potwierdzenie stosowania system HACCP oraz zasady GMP, GHP certyfikat ISO 22000 wystawiony przez jednostkę akredytowaną? Zaznaczamy, iż Wykonawca na poziomie postępowania powinien wykazać umiejętność wprowadzenia takich systemów na kuchni Zamawiającego.

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzania jakości całodziennego zestawu żywieniowego (śniadanie, obiad, kolacja). W ramach danej diety (w próbce z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja) stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie Wykonawca powinien załączyć wraz ofertą 3 zaświadczenia potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie)?

**Odp: Zamawiający nie wymaga złożenia wraz z ofertą zaświadczenia.**

1. Ze względu na dzierżawę pomieszczeń oraz terenu pod zbiornik wnosimy o wprowadzenie obligatoryjnego wymogu przeprowadzenia wizji lokalnej przez wszystkich wykonawców biorących udział w postępowaniu, tak aby w kolejnych etapach przyszły Wykonawca nie miał możliwość nie podpisania umowy ze względu na brak zapoznania się z przedmiotem zamówienia i realizacją. Wnosimy zatem o wprowadzenie następującego zapisu:

Zgodnie z art. 131 ust. 2 pkt 1 Pzp, Zamawiający wymaga dokonania szczegółowej wizji lokalnej siedziby Zamawiającego, będącej miejscem wykonywania usługi objętej zamówienia, celem uzyskania wszystkich informacji koniecznych do przygotowania oferty oraz zawarcia umowy. Każdy z Wykonawców ponosi pełną odpowiedzialność za skutki braku lub mylnego rozpoznania warunków realizacji zamówienia i stanu miejsca wykonywania usługi. Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 18 ustawy Pzp, oferta złożona bez odbycia wizji lokalnej zostanie odrzucona. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o przeprowadzeniu wizji lokalnej

**OŚWIADCZENIE O PRZEPROWADZENIU WIZJI LOKALNE**

Nazwa Wykonawcy …………………………………………………………………………………………………………

Adres Wykonawcy …………………………………………………………………………………………………………

Miejscowość …………………………………….. Data ……………………………………………………

Oświadczam, że w dniu ………………………………………. dokonałam/łem wizji lokalnej i zapoznałam/łem się z zakresem prac koniecznych do wykonania oraz czynnikami cenotwórczymi związanymi z zamówieniem, celem uwzględnienia ich w realizacji zamówienia pod nazwą: „**………………………**

Potwierdzam odbycie wizji lokalnej przez przedstawiciela w/w firmy

…………………………………………………… …………………………………………………………

Data, podpis przedstawiciela Wykonawcy Data, podpis przedstawiciela Zamawiającego

**Odp: Zamawiający pozostawia zapis jak w SWZ.**

Treść niniejszego pisma zostaje zamieszczona na stronie internetowej.

Podpis………………………….

Dyrektor PSzS im. Jana Pawła II

w Nowym Targu

Marek Wierzba