



SZPITAL W PYSKOWICACH sp. z o.o.

ul. Szpitalna 2, 44-120 Pyskowice

www.szpitalpyskowice.com.pl e-mail: sekretariat@szpitalpyskowice.com.pl



NIP: 9691608096
REGON: 276247465
BDO 000033535

KRS 0000469643
Sąd Rejonowy w Gliwicach
X Wydział Gospodarczy
Krajowego Rejestru Sądowego

Wysokość Kapitału
Zakładowego:
39.700.000,00 zł.

Nr konta bankowego:

ING Bank Śląski
981050128510000221
2249177

Kontakt:

Centrala:
32 233 24 24
Sekretariat Zarządu:
32 233 24 24 w. 230
Fax: 32 233 24 24 w. 283

Numery wewnętrzne:

Księgowość – 235
Kadry – 232
Dział Statystyki – 233
Zamówienia Publiczne - 229
Dział Techniczny - 229
Zaopatrzenie – 264
Apteka – 264

Izba Przyjęć – 250
Oddział Wewnętrzny – 204
Oddział Ginekologiczno
Położniczy – 205
Oddział Noworodków – 217
Oddział Chirurgii – 206
Pracownia RTG – 211
Laboratorium – 213
Prac. Endoskopowa - 263
Przełożona Pielęgniarek -237
Pielęgn. Epidemiolog. - 262

Pyskowice, 17.10.2023r.

Dotyczy postępowania nr : SP/AZP/381/9/2023, Przygotowanie i dostawa posiłków do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.

Wyjaśnienia 2

Pytanie 1: Zamawiający wymaga w depozycie na miesiąc 8 sztuk opakowań kleików ryżowych po 400g (OPZ załącznik nr 2). Pragniemy nadmienić, że standardowe opakowanie kleiku ryżowego w Polsce (Nestle, Bobovita) mają gramaturę 160- 170g. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga 8 sztuk standardowych opakowań (po 160-170g/opakowanie).

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie 2: Zamawiający w tabeli dot. minimalnej gramatury produktów i potraw gotowanych do śniadań i kolacji deklaruje, że 1 szt. pomidora powinna ważyć 50g, natomiast w kryterium oceny ofert wymaga dodatków warzywnych w wysokości 70g. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga minimum 50g warzywa, a za zadeklarowanie 70g Wykonawca dostaje dodatkowe punkty.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie 3: Prosimy o informację czy owoc dodany do śniadań i kolacji ma być uwzględniony w jadłospisie jako 1 sztuka czy ma być podana jego gramatura. Jeśli gramatura to prosimy o podanie wymaganej wagi owoców.

Odpowiedź: Zamawiający doprecyzowuje: minimum 100 g. Np. 1 większy owoc (jabłko, gruszka) lub owoce mniejsze (morele, wiogrona, śliwki).

Pytanie 4: Czy zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 5: Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięśny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, nie wymaga.

Pytanie 6: Zamawiający zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu załącznik nr 2- „Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów” punkt 11. określającego okres planowania past mięsnych, rybnych, jajecznych, sałatek, galaretek mięsnych na czas wyłącznie od września do maja. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza modyfikację zapisu.

Pytanie 7: Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Odpowiedź: Dieta podstawowa, łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, łatwostrawna bogatobiałkowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, wegetariańska, diety wg. programu „Dieta mamy (podstawowa, łatwostrawna, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, wegetariańska), dieta kleikowa.

Pytanie 8: Wykonawca prosi o modyfikację załącznik nr 2- „Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów” punkt 15 w którym Zamawiający wymaga by w wartość odżywcza zawierała informację o zawartości cholesterolu. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli." Z tego względu niemożliwe jest wykazanie cholesterolu i rzeczywistej jego zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

Odpowiedź: Zamawiający (wymagania odnośnie planowania jadłospisów punkt 15) dopuszcza wykazanie informacji o zawartości cholesterolu – nie wymaga.

Pytanie 9: Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety płynnej, płynnej wzmocnionej oraz do żywienia przez zgłębnik lub sondę. 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: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 10 : Zamawiający wymaga 4 rodzajów mięs, czy wykonawca spełni ten warunek planując: wieprzowinę, wołowinę, kruczka oraz indyka?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie 11 : Wykonawca prosi o potwierdzenie czy Zamawiającym pod pojęciem przetwory mięsne o, którym mowa w SWZ XVII punkt 1 rozumie jako wędliny i wyroby wędliniarskie? Jeśli Zamawiający na inne rozwinięcie tego określenia prosimy o doprecyzowanie co zaliczany do przetworów mięsnych.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie 12 : 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: Dopuszcza, nie wymaga.

Pytanie 13 : W załączniku nr 2 Zamawiający przedstawia szacunkową ilość posiłków na miesiąc nie wskazując na dodatkowe posiłki II śniadanie, podwieczerek oraz posiłek nocny. Wykonawca prosi o doprecyzowanie dla jakich diet przewidziane są wymienione wyżej posiłki dodatkowe.

Odpowiedź: Dieta mamy – podwieczerek i II śniadanie. Dla pozostałych diet – podwieczerek i owoc.

Pytanie 14 : Czy Zamawiający do potraw typu potrawa półmięсна lub bezmięсна wymaga dodatku skrobiowego i porcji warzyw (surówki lub warzyw gotowanych)? W opisie diet brak zapisów.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie 15 : Czy w diecie bogatobiałkowej planowany dodatek po śniadaniu i po obiedzie wliczany jest jako II śniadanie i podwieczorek czy jako dodatkowa rzecz.

Odpowiedź: Jako II śniadanie i podwieczorek.

Pytanie 16 : Ze względu na ogólny dostęp do jadłospisów wywieszonych na oddziałach szpitalnych wykonawca prosi o udostępnienie aktualnego realizowanego jadłospisu.

Odpowiedź: Zamawiający załącza do niniejszych wyjaśnień.

Pytanie 17 : Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 18 : Zamawiający w wymaganej minimalnej gramaturze produktów i potraw gotowych do posiłku obiadowego w podpunkcie 3 określił ilość ryżu na poziomie 200g, natomiast w punkcie 37 jako 150g prosimy o ujednoczenie.

Odpowiedź: Zamawiający doprecyzowuje: 200 g.

Pytanie 19 : Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie 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 obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dokonanie zaproponowanych zmian. Poziom kar umownych został oszacowany z uwzględnieniem zachowania równowagi ekonomicznej obu stron, zamawiający wskazał maksymalny poziom kar umownych jakie może dochodzić od Wykonawcy. Należy mieć na uwadze, iż specyfika działalności Zamawiającego zobowiązuje go do zapewnienia ciągłości działania podmiotu. Wskazane kary umowne mają na celu utworzenie zapory dla dokonywania ewentualnych naruszeń przez Wykonawcę w związku z wykonywaniem umowy. Zamawiający działa w interesie publicznym, w celu zaspokojenia potrzeb publicznych i ryzyko niepowodzenia zamierzonego celu prowadzi do niezaspokojenia uzasadnionych potrzeb szerszej zbiorowości – co oznacza, że ryzyko zamawiającego przewyższa normalne ryzyko związane z prowadzeniem działalności gospodarczej, które występuje, gdy umowę zawierają dwaj przedsiębiorcy.

Pytanie 20 : 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. kwarantanna, zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Uzasadnienie: 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 kwarantannie, zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający nie określa wymogów dot. formy zatrudnienia pracowników przez Wykonawcę.

Pytanie 21 : Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 22 : Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Zamawiający na dzień dzisiejszy nie ma wiedzy na temat ewentualnych remontów.

Pytanie 23 : Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Zamawiający, zgodnie z ustawą Prawo zamówień Publicznych, opublikuje kwotę przeznaczoną na realizację zamówienia najpóźniej przed otwarciem ofert.

Pytanie 24 : Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje konieczności poniesienia przez Wykonawcę dodatkowych kosztów.

Pytanie 25 : Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

Odpowiedź: Nie naliczy, jeżeli nieprawidłowości zostaną usunięte przed wydaniem posiłków.

Pytanie 26 : Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Odstąpi, jeżeli przyczyny niezależne od Wykonawcy będą możliwe do potwierdzenia.

Pytanie 27 : Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź: Od 01.12.2023r.

Pytanie 28 : Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapis: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza wprowadzenie powyższego zapisu.

Pytanie 29 : Zważywszy na fakt, iż Zamawiający wymaga zgodnie z rozdziałem Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy: pkt 3 „Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym programem GMP/GHP oraz zasadami systemu HACCP i ISO 22000: 2005”, czy wykonawca dobrze rozumie, że powinien załączyć obejmujący swoim zakresem potwierdzenie stosowania system HACCP oraz zasady GMP, GHP w kuchni w której będą przygotowane posiłki certyfikatem ISO 22000 wystawiony przez jednostkę akredytowaną dla kuchni w której będą przegotowane posiłki ?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 30 : Jaki jest planowany czas rozpoczęcia usługi?

Odpowiedź: 01.12.2023r.

Pytanie 31 : Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

Pytanie 32 : Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie obecnej ceny osobodnia jaka płaci Zamawiający za wykonanie przedmiotowej usługi.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że bieżąca cena za osobodzień ma formę ryczałtu i obejmuje również usługę rozwoju posiłków do łóżka pacjenta. Obecne postępowanie obejmuje inny zakres.

Pytanie 33 : Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego

wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Odpowiedź: Wykonawca do kalkulacji kosztów oferty powinien uwzględnić wszelkie znane mu koszty i ich wysokość związane z realizacją zamówienia. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 14 września 2023 r. w sprawie wysokości minimalnego stawki godzinowej w 2024 r. zostało opublikowane 15.09.2023 r., od tego czasu wykonawcy kalkulujący koszty wykonania zamówienia publicznego, które jest realizowane po 1 stycznia 2024 r., powinni uwzględnić nową stawkę wynagrodzenia. Kalkulując cenę oferty Wykonawca powinien oszacować koszty na okres realizacji umowy a nie na dzień sporządzania oferty. Podwyższona staranność profesjonalnego podmiotu nakłada na niego obowiązek śledzenia zmian w prawie – opublikowana 15.09.2023 r. zmiana wysokości wynagrodzenia minimalnego od 1.01.2024 r. powinna być w kalkulowana w cenę oferty. Błędne jest stanowisko, w zakresie przyjęcia możliwości kalkulowania ceny wyłącznie zgodnie ze stawkami obecnie obowiązującymi, z pominięciem regulacji zawartych powszechnie obowiązujących przepisach prawa (ustawa z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę Dz. U. 2002 Nr 200 poz. 1679)

Pytanie 34 : Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź: Wykonawca do kalkulacji kosztów oferty powinien uwzględnić wszelkie znane mu koszty i ich wysokość związane z realizacją zamówienia. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 14 września 2023 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę w 2024 r. zostało opublikowane 15.09.2023 r., od tego czasu wykonawcy kalkulujący koszty wykonania zamówienia publicznego, które jest realizowane po 1 stycznia 2024 r., powinni uwzględnić nową stawkę minimalnego wynagrodzenia. Kalkulując cenę oferty Wykonawca powinien oszacować koszty na okres realizacji umowy a nie na dzień sporządzania oferty. Podwyższona staranność profesjonalnego podmiotu nakłada na niego obowiązek śledzenia zmian w prawie – opublikowana 15.09.2023 r. zmiana wysokości wynagrodzenia minimalnego od 1.01.2024 r. powinna być w kalkulowana w cenę oferty. Błędne jest stanowisko, w zakresie przyjęcia możliwości kalkulowania ceny wyłącznie zgodnie ze stawkami obecnie obowiązującymi, z pominięciem regulacji zawartych powszechnie obowiązujących przepisach prawa (ustawa z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę Dz. U. 2002 Nr 200 poz. 1679)

Pytanie 35 : W umowie zawartej na okres dłuższy niż 6 miesięcy, której przedmiotem są usługi należy uwzględnić zapisy art. 439 wnosimy zatem o włączenie do zapisów umowy stosownych regulacji w tym zakresie. 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 2023 roku, niejako gwarantuje sobie stawki świadczenia usług po cenach z roku 2023 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 6miesiące) 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”. Pokazując Państwu poziomi inflacji na przełomie ostatnich 60 lat prosimy o wprowadzenie poziomu wskaźnika cen towarów i usług, publikowanego w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok poprzedzający rok złożenia wniosku o waloryzację o co najmniej 5%. Uprzejmie prosimy o wprowadzenie następujących zapisów : b) w sytuacji, gdy średnia arytmetyczna wskaźnika GUS za dowolny okres przypadający po upływie 6 miesięcy po dniu zawarcia umowy (zwany dalej okresem objętym wnioskiem) zmieni się o poziom przekraczający 5%, strony mogą złożyć wniosek o dokonanie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia;

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zaproponowanych zapisów umownych.

Pytanie 36 : Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, II śniadanie obiady, podwieczorek, kolacje, w przedziale na poszczególne oddziały, za okres kwiecień 2022 -marzec 2023z rozbiem na poszczególne oddziały.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie udzieli danych z uwagi na brak dokumentacji w formie elektronicznej za wskazany okres. Statystyki taki Zamawiający prowadzi dopiero od września 2023r.