



DZP.381.15A.2023

Katowice 24.05.2023

**Do wszystkich wykonawców
biorących udział w postępowaniu**

**ODPOWIEDZI NA PYTANIA I ZMIANA TERMINU SKŁADANIA OFERT
w postępowaniu w trybie przetargu nieograniczonego na
Usługę gotowania, przygotowywania i dostarczania posiłków wraz z najmem
pomieszczeń i dzierżawą wyposażenia**

KIEROWNIK

Dział Zamówień
Publicznych

mgr Karina Madej
ul. Ceglana 35
40-514 Katowice

SEKRETARIAT
tel.: (32) 358 14 60
tel.: (32) 358 12 00
fax : (32) 251 84 37
sekretariat@uck.katowice.pl

1. **PYTANIE** - Prosimy o wyjaśnienie zapisu w Tabeli 1. Wykaz potraw i produktów wraz z wymaganą gramaturą, cechami jakościowymi i częstotliwością podania. Przy częstotliwości podania produktów nabiałowych, jak ser biały, serek twarożek naturalny, jajko widnieje znak „-” Czy ten znak oznacza wykluczenie danego produktu? Czy produkt może być podawany 1 x w tygodniu.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający doprecyzował wymagania dotyczące częstotliwości podawania tych produktów na „Minimum 1 raz w tygodniu”- w załączeniu zmieniony OPZ
2. **PYTANIE** - W przypadku jeżeli odpowiedź na powyższe pytanie znaczy wykluczenie w/w produktów prosimy o informację, jakie dodatki nabiałowe i/lub dodatki mięsne Zamawiający zwiększa w częstotliwości podania w tygodniu, ponieważ przy obecnych zapisach SWZ podane częstotliwości dla danych dodatków są niewystarczające, aby skomponować wszystkie śniadania/ kolacje – brakuje 3 dodatków nabiałowych.
ODPOWIEDŹ: Odpowiedź na pyt. 1
3. **PYTANIE** - Prosimy o informację jakim dodatkiem mięsnym należy zastąpić wędzonkę parzoną wieprzową otrzymaną z łopatki o min. 65% zawartości mięsa – 1 x w tygodniu, którą zgodnie z zapisami Zamawiający akceptuje tylko dla diety podstawowej.
ODPOWIEDŹ: Dla diet łatwostrawnych Zamawiający wymaga wędlin wykonanych z szynki lub schabu.
4. **PYTANIE**-Prosimy o informację jakie dodatki nabiałowe do śniadania/ kolacji należy stosować w diecie lekkostrawnej jako zamiennik sera żółtego i sera topionego, które nie są rekomendowane w dietach lekkostrawnych.
ODPOWIEDŹ: Zgodnie z charakterystyką danej diety.
5. **PYTANIE**- W tabeli 1. Zamawiający wymaga udziału 1 x w tygodniu zupy na wywarze mięsno-jarzynowym z dodatkiem kielbasy i boczku wędzonego, z ziemniakami – Wykonawca informuje, że w diecie lekkostrawnej i cukrzycowej w/w produkty są niewskazane. Jakim rodzajem zupy należy zastąpić w/w potrawę dla wskazanych diet?
ODPOWIEDŹ: : Zamawiający doprecyzował zapis w tabeli 1 dotyczący częstotliwości podawania zup z dodatkiem kielbasy i boczku – tylko dla diet podstawowych. Dla diet łatwostrawnych i cukrzycowych zupy te należy zastąpić dozwolonymi z grupy zup z dodatkiem ryżu makaronu lub ziemniaków – w załączeniu zmieniony OPZ
6. **PYTANIE** - Czy zamawiający akceptuje zamianę mleka 3,2% w diecie lekkostrawnej i cukrzycowej na mleko zawartości 2% tł.?
ODPOWIEDŹ: NIE
7. **PYTANIE**- Czy rogal maślany należy planować do śniadania w piątek również w diecie cukrzycowej?
ODPOWIEDŹ: NIE
8. **PYTANIE**-Zawijający wyklucza w diecie cukrzycowej dodatek dżemu, stąd Wykonawca prosi o informację, czy miód w diecie cukrzycowej również należy wykluczyć, czy powinien pojawiać się 2 x w tygodniu?
ODPOWIEDŹ: zgodnie z OPZ należy wykluczyć
9. **PYTANIE** - OPZ pkt 1, i) - Bardzo proszę o dopuszczenie beczek/pojemników w kolorze niebieskim.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający dopuszcza kolor niebieski beczek/pojemników.
10. **PYTANIE** - OPZ pkt 1, i) - Bardzo proszę o informację czy beczki należy dostarczyć na poszczególne oddziały szpitalne czy do wyznaczonego miejsca.
ODPOWIEDŹ: Tak, beczki należy dostarczać bezpośrednio do oddziałów.



11. **PYTANIE** - OPZ II zasady współpracy pkt 1 - Prosimy o zgodę na autoryzację jadłospisów wyłącznie do akceptacji.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody
12. **PYTANIE** - OPZ III zasady zamawiania i dostarczania posiłków pkt 1, a) - Prosimy o zmianę możliwości korekty obiadu do godziny 10:30.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody
13. **PYTANIE-** OPZ III zasady zamawiania i dostarczania posiłków pkt 1, b) - Prosimy o dodanie, iż korekty śniadań będą wykonywane do godziny 6:30 a korekty kolacji do godziny 14:00 .
ODPOWIEDŹ: Zamawiający podtrzymuje zapis w OPZ
14. **PYTANIE** - OPZ IV zasady planowania jadłospisów pkt 9 - Prosimy o zgodę na udostępnianie średniej ważonej wsadu z całego miesiąca.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody
15. **PYTANIE** - OPZ - Czy zamawiający dopuszcza mleko 2% zamiast 3,2%.
ODPOWIEDŹ: NIE
16. **PYTANIE** - Czy Zamawiający dopuszcza na etykiecie zapis iż wędlina jest z mięsa wieprzowego bez wyszczególnienia z której części.
ODPOWIEDŹ: NIE
17. **PYTANIE** - OPZ - Czy Zamawiający wyraża zgodę na serwisowanie ryby po grecku jeden raz w miesiącu
ODPOWIEDŹ: NIE
18. **PYTANIE** - OPZ - Czy Zamawiający wyraża zgodę na serwowanie miodu jeden raz w tygodniu.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody
19. **PYTANIE** -OPZ- Czy Zamawiający dopuszcza serwowanie rogała maślanego o gramaturze 50 gram.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody
20. **PYTANIE** -OPZ - Czy Zamawiający wyraża zgodę na serwowanie zup bez dodatku mięsnego.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody
21. **PYTANIE** -OPZ - Czy Zamawiający dopuści inny kolor papryki.
ODPOWIEDŹ: NIE
22. **PYTANIE** -OPZ - Czy Zamawiający dopuszcza jajka klasy M.
ODPOWIEDŹ: NIE
23. **PYTANIE-** 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: NIE
24. **PYTANIE** - 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/> ?
ODPOWIEDŹ: Zamawiający wyraża zgodę



25. **PYTANIE-** Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych 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 z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.
- ODPOWIEDŹ:** Zamawiający nie zmienia wysokości kar umownych. Usługa stanowiąca przedmiot umowy jest szczególnie istotna dla zabezpieczenia pacjentów Szpitala zatem zarówno terminowość dostaw posiłków, jak i ich zgodność z OPZ oraz określonymi w nim wymaganiami jest istotna dla realizacji przez Szpital zadań statutowych, stąd zastrzeżone wymogi w zakresie kontroli i terminowości realizacji umowy i wysokość kar umownych. Kary pełnią rolę motywującą dla Wykonawcy aby realizować umowę zgodnie z jej treścią, co ma bezpośrednie przełożenie na możliwość prawidłowej opieki nad pacjentami i ich bezpieczeństwo.
26. **PYTANIE** - Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza goleń wołową zamiast łopatki woł./rozbratela.
- ODPOWIEDŹ** : NIE
27. **PYTANIE** - Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza podawanie kotleta schabowego.
- ODPOWIEDŹ** : NIE
28. **PYTANIE** - Prosimy o informację czy przy owocach i warzywach Wykonawca ma się trzymać sztuki czy wagi np. pomidor 1szt. min. 100g, jabłka 1szt. min. 200g, kiwi, śliwki 2szt. min 150g.
- ODPOWIEDŹ** : Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zarówno wymagania odnoszącego się do sztuki i gramatury
29. **PYTANIE** - Prosimy o informację czy w przypadku knedli Wykonawca ma się trzymać wagi czy sztuk 350g min 6szt.
- ODPOWIEDŹ** : Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zarówno wymagania odnoszącego się do sztuki i gramatury
30. **PYTANIE** -Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający dopuści do realizacji usługi wózki barmarowe nie starsze niż z roku 2020.
- ODPOWIEDŹ:** Ze względu na wdrożony system bezpieczeństwa żywności ISO22000 Zamawiający dopuszcza wózki fabrycznie nowe
31. **PYTANIE** - Dotyczy Rozdziału IV pkt. 31 OPZ. Prosimy o zmianę zapisów poprzez usunięcie wymogu dostarczania asygnat w ciągu siedmiu dni od zakończenia realizacji jadłospisu i wprowadzenie zapisu, że asygnaty będą wymagane na żądanie Zamawiającego.
- ODPOWIEDŹ** : Zamawiający nie wyraża zgody
32. **PYTANIE** - 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. Żywnienia 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:** Zamawiający nie wyraża zgody.



33. **PYTANIE** - Czy Zamawiający dopuszcza stosowania warzyw mrożonych, szczególnie w okresie jesienno-zimowym?
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
34. **PYTANIE** - Czy Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie do akceptacji jadłospisów 14 dniowych? Układ jadłospisów na okres od poniedziałku do niedzieli, pozwala na dokładniejszą analizę planowanych posiłków.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
35. **PYTANIE** - Wykonawca prosi o zmianę zapisów dotyczących wymagań energetycznych i wartości odżywczej diet. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ, średnie normy energetyczne dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemlańskiego powinny w zaokrągleniu wynosić 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający określił kaloryczność diet powyżej przeciętnej średniej. Czy ze względu na prewencję otyłości i chorób żywieniowo zależnych, Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa, dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 2000 kcal, białko stanowiło 15-20 % wartości energetycznej, tłuszcze do 30 % (w tym tłuszcze nasycone nie więcej niż 10 %), a węglowodany uzupełniały pozostałą część dobowej wartości energetycznej
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
36. **PYTANIE** - Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
37. **PYTANIE** - Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłek (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
38. **PYTANIE** - Czy Zamawiający dopuszcza planowaną świeżych owoców na drugie śniadanie dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów ?
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
39. **PYTANIE** - Czy Zamawiający wymaga planowania na kolację dodatku mięsnego i nabiałowego, a na śniadanie dodatku nabiałowego lub mięsnego.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający potwierdza zapis.
40. **PYTANIE** - Wykonawca zwraca się z prośbą o sprecyzowanie dla jakich diet Zamawiający wymaga planowania potraw świątecznych ?
ODPOWIEDŹ: Zamawiający wymaga potraw świątecznych tradycyjnych dla diety podstawowej oraz ich modyfikacji dla pozostałych diet.
41. **PYTANIE** - Wykonawca zwraca się z prośbą o zmianę zapisu umieszczonego w Tabeli 1, Potrawy i produkty sezonowe od 1 czerwca, wykreślając młode ziemniaki, brzoskwinie i nektarynki. Sezon na wymienione wyżej warzywa i owoce rozpoczyna się w lipcu.
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
42. **PYTANIE** - Czy Zamawiający dopuszcza planowania innego rodzaju ryby smażonej panierowanej/parowanej od Dorsza, np. Miruny/Mintaja?
ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.
43. **PYTANIE** - Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
ODPOWIEDŹ: Wartość szacunkowa zostanie podana po otwarciu ofert zgodnie z możliwością jaką przewidział ustawodawca tj. po upublicznieniu kwoty jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, która zgodnie z art. 222 ust. 4 zostanie udostępniona przed otwarciem ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
44. **PYTANIE** - Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia pacjentów.
ODPOWIEDŹ: Obecna cena całodiennej usługi żywienia pacjentów wynosi 25,32 zł netto.
45. **PYTANIE** - 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 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 podtrzymuje wymóg zgodnie z zapisami SWZ.

46. **PYTANIE** - Prosimy Zamawiającego o modyfikację zapisów rozdz. VIII pkt 14. Ogłoszenie przetargu w dniu 16.05.2023 r. z datą składania na 26.05.2023 r. wskazuje na zastosowanie procedury przyspieszonej, więc zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy PZP *Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert w przypadku, o którym mowa w art. 138 ust. 2 pkt 2, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 7 dni przed upływem terminu składania ofert.* Wykonawca nie miał możliwości zadania pytań na 14 dni przed upływem terminu składania ofert, ponieważ przetarg nie był wtedy nawet ogłoszony.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający informuje, iż postępowanie nie jest prowadzone z zastosowaniem art. 138 ust.2 pkt 2). Postępowanie prowadzone jest w oparciu o art. 359 pkt2) oraz art. 360 pkt3) ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający odpowiada na wszystkie zadane przez Wykonawców pytania do dnia 23.05.2023.

47. **PYTANIE** -Zwracam się z prośbą o modyfikację zapisu w §1 ust. 5 projektu umowy poprzez zmianę deklaracji minimalnej realizacji umowy z 30% do 80%. Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 30 % 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 wyłącznej powierzchni do realizacji, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości.

ODPOWIEDŹ: Z uwagi na profil działalności Zamawiającego, Zamawiający nie może zagwarantować wyższego poziomu realizacji umowy.

48. **PYTANIE** -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.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wprowadza zmian we wzorze umowy w zakresie objętym pytaniem.



49. **PYTANIE** - Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec 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 6 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.
- ODPOWIEDŹ:** Umowa jest umową roczną i przewiduje wystarczające klauzule umożliwiające jej rozwiązanie.

50. **PYTANIE** - Proszę o informacje dot. miesięcznych opłat wszystkich mediów związanych z funkcjonowaniem kuchni oraz czynszu.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający informuje o opłatach związanych z funkcjonowaniem kuchni :

Czynsz:

- najem pomieszczeń kuchni szpitalnej 20.061,90 zł
- dzierżawa sprzętu gastronomicznego 9.931,75 zł
- podatek od nieruchomości 2.034,27 zł

Media za m-c kwiecień

- woda i odprowadzane ścieki (ogółem) 6.127,54 zł
- energia elektryczna 4.194,87 zł
- centralne ogrzewanie 4.603,90 zł
- gaz 470,96 zł

51. **PYTANIE** - Czy Wykonawca przejmuje pracowników zgodnie z art. 23'? Proszę o podanie wszystkich składowych wynagrodzenia oraz zapisów regulaminu wynagradzania.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający **nie przekazuje** pracowników zgodnie z art. 23¹ Kodeksu pracy.

52. **PYTANIE** - Czy kuchnia posiada zalecenia PPIS do wykonania?

ODPOWIEDŹ: Kuchnia nie posiada zaleceń PPIS do wykonania.

53. **PYTANIE** - Czy kuchnia posiada zezwolenie na wywóz posiłków na zewnątrz?

ODPOWIEDŹ: Wymóg posiadania zezwolenia na wywóz posiłków na zewnątrz jest w gestii Wykonawcy.

54. **PYTANIE**- Proszę o wyznaczenie terminu wizji lokalnej.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający informuje, iż wizji lokalnej można dokonać w dniu 25.05.2023 o godz.13:00 osoba do kontaktu Grzegorz Kostecki tel. 32 3581217

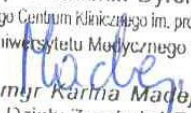
W związku z art.137 ust.6) Zmianie ulegają następujące terminy:

Termin składania ofert upływa dnia 31.05.2023r. o godz. 10:00

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 31.05.2023r. o godz. 10:30

Sposób składania i otwarcia ofert nie ulegają zmianie obowiązując zgodnie z zapisem w pkt. XII i XIII SWZ.

Jednocześnie Zamawiający informuje, iż dokonał zmian w ogłoszeniu o zamówieniu w zakresie obejmującym powyższe informacje. Opublikowane Ogłoszenie zostało zamieszczone na stronie internetowej prowadzonego postępowania

Z upoważnienia Dyrektora
Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach

mgr Karina Madej
Kierownik Działu Zamówień Publicznych