

PZP-225/08/2023

Korfantów, dnia: 06.11.2023r.

## **ODPOWIEDZI** na pytania

**Dotyczy postępowania na: „ŚWIADCZENIE USŁUG PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW DO PACJENTÓW OPOLSKIEGO CENTRUM REHABILITACJI W KORFANTOWIE SP. Z O.O.**

Zamawiający przekłada wyjaśnienia będące odpowiedzią na zapytania Wykonawców dotyczące wyjaśnienia treści specyfikacji.

1. Prośba o wskazanie minimalnej gwarantowanej wielkości zamówienia.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że minimalna gwarantowana wielkości zamówienia wynosi **3000** osobodni / miesiąc.

2. Zamawiający wymaga realizację zamówienia przez okres 120 miesięcy. Proszę o potwierdzenie że o taki okres chodzi i nie jest to pomyłka.

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że zamówienie ma być realizowane przez okres 120 miesięcy.

3. Waloryzacja zgodnie z art. 439 pzp- brak wskazanego konkretnego wskaźnika inflacyjnego – nie wiadomo, czy chodzi o wskaźnik kwartalny czy roczny. Prosimy o doprecyzowanie.

**Odpowiedź:** Waloryzacja będzie dokonywana w oparciu o wskaźnik roczny.

4. 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. Przewidziane przez Zamawiającego kary są niewspółmiernie wysokie do wartości zamówienia oraz do czasu trwania umowy. Poziom kar umownych jest zbyt wygórowany w stosunku do wskazanych nieprawidłowości stanowiących podstawę ich naliczenia. Wykorzystywanie przez Zamawiającego - będącego silniejszą stroną stosunku prawnego powstającego w wyniku udzielenia zamówienia - jego pozycji do zastrzegania na swoją rzecz kar umownych, których wysokość jest wygórowana jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego, a tym samym winno być uznane za wykraczające poza dopuszczalne zgodnie z art. 3531 Kodeksu cywilnego granice swobody umów. Uprzywilejowana pozycja Zamawiającego oraz zasadniczo jednostronne określanie istotnych warunków przyszłej umowy sprawia, że umowa o udzielenie zamówienia staje się niejako umową adhezyjną, podczas gdy winna zmierzać do zabezpieczenia interesów obu stron, a kara umowna nie powinna prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia po stronie Zamawiającego, ponieważ jej celem jest dyscyplinowanie stron do prawidłowego i terminowego wywiązywania się z przyjętych na siebie obowiązków umownych. Dodatkowo, samą wysokość kar umownych należy uznać za nadmierną, a tym samym również sprzeczną z zasadami współżycia społecznego. Postanowienia umowne dotyczące kar w żaden sposób nie są związane z zabezpieczeniem interesu Zamawiającego i interesu publicznego związanego z uzyskaniem jak najlepszego zamówienia. W konsekwencji Zamawiający działa z przekroczeniem swobody umów łamiąc zasady współżycia społecznego wykorzystując instytucję kary umownej niezgodnie z jej naturą i przeznaczeniem. Ponadto, Zamawiający wprowadzając takie postanowienia narusza zasady uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców, ogranicza konkurencję oraz utrudnia dostęp do rynku przedsiębiorcom, co może faktycznie wpłynąć na brak ofert. Na uwagę zasługuje również fakt, że wykonawca potencjalne ryzyko związane z naliczeniem kar umownych w kalkuluje w cenę oferty, co spowoduje, że złożone oferty będą mniej konkurencyjne, a Zamawiający poniesie większe koszty związane z udzieleniem zamówienia.

**Odpowiedź:** Zgodnie z powszechnym poglądem judykatury i doktryny, kary umowne mają charakter kompensacyjny, stymulacyjny oraz represyjny. Zastrzeżone kary umowne spełniają opisane powyżej funkcje, w tym zwłaszcza funkcję stymulującą do należytego wykonywania zamówienia.

Zamawiający oczekuje wkalkulowania w cenę oferty zapewnienia stałego należytego wykonywania przedmiotu umowy, a nie jedynie od przypadku do przypadku. Analogiczne postanowienia umowne są stosowane przez Zamawiającego od wielu lat, co umożliwiło zapewnienie odpowiedniej jakości posiłków dostarczanych pacjentom w odpowiedniej temperaturze, składzie i o wyznaczonych porach. Celem Zamawiającego nie jest karanie wykonawców, a jedynie zapewnienie regularnego żywienia pacjentów OCR na odpowiednim poziomie.

5. 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/> ?

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-technologie/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych>). Ponadto, w dobie epidemii COVID-19, taki sposób przekazywania dokumentów rozliczeniowych jest jedną ze skutecznych metod w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych.

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

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę

6. Prosimy o podanie kwoty przeznaczonej na sfinansowanie zamówienia.

**Odpowiedź:** Zgodnie z art. 86 ust. 3 pzp: Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

7. Prosimy o podanie mocy elektrycznej osobno dla pomieszczeń kuchni oraz stołówki wraz z pomieszczeniami magazynowymi.

**Odpowiedź:** Przewidywana moc wynosi:

Parter = 245,5kW (kuchnia)

Piętro 3 = 37 kW (stołówka z zapleczem magazynowym)

8. Prosimy o podanie stawek/ cen jednostkowych, po których wykonawca ma płacić za energię, wodę, ścieki, energię ciepłą.

**Odpowiedź:**

Obecne stawki opłat zł netto w roku 2023 wynoszą:

woda	ścieki	energia elektryczna	energia ciepła
4,79 zł/m <sup>3</sup>	8,94 zł/m <sup>3</sup>	1,09 zł za 1 kWh	137,03 zł/GJ

Stawka za energię elektryczną w roku 2024 będzie wynosić: 0,85 zł netto za 1kWh.

9. Prosimy o podanie miesięcznych opłat za media z podziałem na rodzaj (prąd, woda, ścieki, ogrzewanie, para, itp.) za ostatnie 6 m-cy.

**Odpowiedź:** Zamawiający podaje opłaty za media z aktualnie funkcjonującej kuchni:

Koszty energii i wody przez 6 miesięcy użytkowania kuchni.							
	kWh 1	kWh 2	kWh 3	cw	zw1	zw2	cyrk cw
30 wrz 23	1002740	482410	229322	14903	12249	5044	5732 m <sup>3</sup>
1 kwi 23	961797	466865	220631	14620	11774	4810	5706 m <sup>3</sup>
				283	475	234	26 m <sup>3</sup>
	40943	15545	8691				razem
razem	65179 kWh			257 m <sup>3</sup>		709	966 m <sup>3</sup>
							VAT
koszt 1kW	1,09	zł netto		woda	4,79	zł netto	
wartość	71 045,11	zł netto		wartość	4 627,14	zł netto	
śr na m-c	5 920,43	zł netto		śr na m-c	385,60	zł netto	
				ścieki	8,94	zł netto	
				wartość	8 636,04	zł netto	
Średnia cena	1,09	zł za 1 kW netto		śr na m-c	719,67	zł netto	
	Średnia miesięczna opłata	7025,69	zł netto				
	nie uwzględnia opłat czynszowych						
centralne ogrzewanie	1 547,91	zł/mc netto	9287,46	zł/6mc netto			

10. Prosimy o podanie aktualnej ceny netto osobodnia z podziałem na posiłki.

**Odpowiedź:** Aktualna cena netto osobodnia wynosi: **24,33 zł.**

11. Prosimy o informację o wysokości czynszu za dzierżawione pomieszczenia kuchni.

**Odpowiedź:** Do realizacji usługi przygotowania i dystrybucji posiłków pomieszczenia zostaną udostępnione nieodpłatnie.

12. Prosimy o udostępnienie aktualnego jadłospisu.

**Odpowiedź:** Jadłospis w załączeniu (tj. załącznik nr 1 do niniejszego pisma).

13. W związku z wymogiem przejścia 3 pracowników Zamawiającego prosimy o informacje na temat zasad przyznawania nagród jubileuszowych, dodatkowego wynagrodzenia rocznego tzw. 13. Czy urlop, który jest w wykazie zostanie wykorzystany przez pracowników do końca trwania obecnej umowy?

**Odpowiedź:**

a) Zasady przyznawania i wypłacania Nagród Jubileuszowych

1. Za długoletnią pracę pracownikom przysługuje nagroda jubileuszowa w wysokości :

- 1) 75% miesięcznego wynagrodzenia - po 20 latach pracy
- 2) 100% miesięcznego wynagrodzenia - po 25 latach pracy
- 3) 150% miesięcznego wynagrodzenia - po 30 latach pracy
- 4) 200% miesięcznego wynagrodzenia - po 35 latach pracy
- 5) 300% miesięcznego wynagrodzenia - po 40 latach pracy

2. Do okresu pracy uprawniającego do nagrody jubileuszowej wlicza się wszystkie poprzednie okresy zatrudnienia oraz inne okresy, jeżeli z mocy innych przepisów, podlegają one wliczeniu do okresu pracy, od którego zależą uprawnienia pracownicze.

3. W razie równoczesnego pozostawania więcej niż w jednym stosunku pracy, do okresu pracy uprawniającego do nagrody wlicza się jeden z tych okresów.

4. Pracownik nabywa prawo do nagrody jubileuszowej w dniu bezpośrednio poprzedzającym dzień, który nazwą lub datą odpowiada dniowi podjęcia zatrudnienia.

5. Pracownik jest obowiązany udokumentować swoje prawo do nagrody. Wypłata nagrody jubileuszowej następuje po dniu nabycia prawa do niej, w następującym po tej dacie najbliższym terminie wypłaty wynagrodzenia.

6. Podstawą obliczenia nagrody jubileuszowej stanowi wynagrodzenie przysługujące Pracownikowi w dniu nabycia prawa do nagrody, a jeżeli dla pracownika jest to korzystniejsze - wynagrodzenie przysługujące w dniu jej wypłaty.

7. Jeżeli pracownik nabył prawo do nagrody będąc zatrudniony w innym wymiarze czasu pracy niż w dniu jej wypłaty, podstawę obliczenia nagrody stanowi wynagrodzenie przysługujące w dniu nabycia prawa do nagrody. Nagrody oblicza się według zasad obowiązujących przy ustalaniu ekwiwalentu pieniężnego za urlop wypoczynkowy.

8. W razie ustania stosunku pracy w związku z przejściem na rentę z tytułu niezdolności do pracy lub emeryturę, pracownikowi, któremu do nabycia prawa do nagrody jubileuszowej brakuje mniej niż 12 m-cy, licząc od dnia rozwiązania stosunku pracy, nagrodę tą wypłaca się w dniu rozwiązania stosunku pracy.

9. Okresy uprawniające do nagrody jubileuszowej ustala się na podstawie dokumentów przedstawionych przez pracownika w związku z zawarciem umowy o pracę.

10. Jeżeli w okresie 24 m-cy od daty zatrudnienia zostanie wypłacona nagroda jubileuszowa, a następnie pracownik udokumentuje prawo do nagrody jubileuszowej wyższego stopnia, wówczas pracownik ma prawo do otrzymania różnicy pomiędzy nagrodą należną a wypłaconą.

b) Zamawiający nie wypłaca dodatkowego wynagrodzenia rocznego tzw. 13

c) Zamawiający nie ma wiedzy, czy i w jakim wymiarze dotychczasowy Wykonawca udzieli zatrudnionym pracownikom urlopu wypoczynkowego.

14. Prosimy o zmniejszenie o co najmniej połowę wysokości kar wymienionych we wzorze umowy w paragrafie 7 w związku z ich nieproporcjonalnie wysoką wartością.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę umowy w tym zakresie.

15. Prosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nieosiągalne.

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 niemożliwe i wymaga dodatkowego czasu.

**Odpowiedź:** Zamawiający zasadniczo nie wyraża zgody na wykonywanie zastępstw pracowniczych przez osoby zatrudnione na podstawie innej aniżeli stosunek pracy. Zamawiający dopuszcza incydentalne wykonywanie czynności związanych z niniejszym zamówieniem przez osoby zatrudnione na podstawie umów cywilnoprawnych innych niż stosunek pracy wyłącznie, o ile wykonywanie przez te osoby zadań nie będzie miało cech stosunku pracy.

16. Prosimy o podanie informacji dotyczących wykazu sprzętu:

a) Komunikacja – „stół szkieletowy z półką, stal nierdzewna do nacisk do 150 kg” – Jaka długość stołu i półki?

**Odpowiedź:** Zgodnie z punkt 4 SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

b) Przygotowalnia warzyw – „pojemnik jezdny okrągły 50l stal nierdzewna” – Prosimy o podesłanie przykładowych zdjęć/kart katalogowych.

**Odpowiedź:**



c) Chłodnia nabiału, warzyw i owoców – „komora chłodnicza” – Prosimy o podanie pojemności komory, czy jest infrastruktura do podłączenia w budynku. Czy można zastąpić ją szafą chłodniczą, jeżeli tak, to o jakiej pojemności?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na zastąpienie „komory chłodniczej” szafą chłodniczą. Zamawiający aktualizuje zał. 4a do SWZ.

d) Chłdnia mięs – „komora chłodnicza” – Prosimy o podanie pojemności komory, czy jest infrastruktura do podłączenia w budynku. Czy można zastąpić ją szafą chłodniczą, jeżeli tak, to o jakiej pojemności?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na zastąpienie „komory chłodniczej” szafą chłodniczą. Zamawiający zaktualizował załącznik nr 4a do SWZ.

e) Komora mroźnicza – „komora mroźnicza” – Prosimy o podanie pojemności komory, czy jest infrastruktura do podłączenia w budynku. Czy można zastąpić ją szafą chłodniczą, jeżeli tak, to o jakiej pojemności?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na zastąpienie „komory chłodniczej” szafą chłodniczą. Zamawiający aktualizuje zał. 4a do SWZ.

f) Mycie termoportów i pojemników typu gn – „pojemnik jezdny okrągły 50l stal nierdzewna” - Prosimy o podesłanie przykładowych zdjęć/kart katalogowych.

**Odpowiedź:** Odpowiedź na pytanie nr 11b.

g) Mycie termoportów i pojemników typu gn – „zmywarka do GN (podwójny kaptur)” – Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający ma na myśli urządzenie typu jak w poniższym linku:

[https://primegastro.pl/produkty/3713-zmywarka-z-podwojnym-kapturem-222-kw-w-tym-pompa-spustowa-i-odkamieniacz-podwojna-szczania?gclid=Cj0KCQjw1aOpBhCOARIsACXYv-eEcgumrYfHmva1FhSgyuOV5Czk\\_vy5ZAbOP3CLi2VJPLkxAMn7pnwaAiuVEALw\\_wcB](https://primegastro.pl/produkty/3713-zmywarka-z-podwojnym-kapturem-222-kw-w-tym-pompa-spustowa-i-odkamieniacz-podwojna-szczania?gclid=Cj0KCQjw1aOpBhCOARIsACXYv-eEcgumrYfHmva1FhSgyuOV5Czk_vy5ZAbOP3CLi2VJPLkxAMn7pnwaAiuVEALw_wcB)

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza.

h) Mycie termoportów i pojemników typu gn – „okap kondensacyjny (nad zmywarę)” – Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający ma na myśli urządzenie typu jak w poniższym linku:

[https://multigastro.pl/pl/p/Okap-kondensacyjny-1600x1000-mm/40209?utm\\_source=google&utm\\_medium=free\\_clicks&utm\\_campaign=GMC\\_free&cd=17931009276&ad=&kd=&gclid=Cj0KCQjw1aOpBhCOARIsACXYv-dDv6ZATmxSuS8YRHTo7S6kwZvbF9LLrqhwtZVIJ\\_tafpPPLJcWX6YaAmXGEALw\\_wcB](https://multigastro.pl/pl/p/Okap-kondensacyjny-1600x1000-mm/40209?utm_source=google&utm_medium=free_clicks&utm_campaign=GMC_free&cd=17931009276&ad=&kd=&gclid=Cj0KCQjw1aOpBhCOARIsACXYv-dDv6ZATmxSuS8YRHTo7S6kwZvbF9LLrqhwtZVIJ_tafpPPLJcWX6YaAmXGEALw_wcB)

Prosimy o informację, czy jest przygotowana infrastruktura do podłączenia okapu, wyprowadzenie kominowe itp.

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza. Zgodnie z punkt 4 SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

i) Kuchnia - „pojemnik jezdny okrągły 50l stal nierdzewna” - Prosimy o podesłanie przykładowych zdjęć/kart katalogowych.

**Odpowiedź:** Odpowiedź na pytanie nr 11b.

j) Kuchnia – „okapy nawiewno wyciągowe” – Prosimy o informację jaki rodzaj okapów Zamawiający ma na myśli: modele ze strumieniem indukcyjnym, modele ze strumieniem kompensacyjnym, czy modele ze strumieniem indukcyjnym i kompensacyjnym. Czy jest infrastruktura przygotowana do podłączenia okapów? Czy okap montujemy pod każde urządzenie, czy też ma to być zintegrowany system nawiewowo wyciągowy?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza.

k) Kuchnia – „kotłociarka do mięs” – Prosimy o informację na temat wielkości urządzenia, wydajności, czasu pracy w trybie ciągłym itp.

**Odpowiedź:** Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

l) Kuchnia – „sterylizator do noży” - Prosimy o informacje: jaki rodzaj, wielkość, pod jaką ilość noży, rodzaj zasilania, model itp.

**Odpowiedź:** Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

m) Kuchnia – „stół roboczy z półką, stal nierdzewna” – Jaka długość stołu i półki?

**Odpowiedź:** Zgodnie z SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

n) Kuchnia – „stół roboczy ze zlewem 1-komorowym i półką (stal nierdzewna) + bateria” – Jaka długość stołu i półki?

**Odpowiedź:** Zgodnie z punkt 4 SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

o) Zmywalnia naczyń – „stół załadowczy prosty ze zlewem” – Jaka długość stołu?

**Odpowiedź:** Zgodnie z punkt 4 SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

p) Rozdzielnia – „stół roboczy” – Jaka długość stołu?

**Odpowiedź:** Zgodnie z punkt 4 SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia. Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

q) Biuro – „lodówka na próbki” – Prosimy o podanie wysokości ma być lodówka?

**Odpowiedź:** Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

r) Szatnia personelu – „podstawa do szafki/siedzisko” – Prosimy o bardziej dokładny opis, o podesłanie przykładowych zdjęć/kart katalogowych.

**Odpowiedź:** Zamawiający zmodyfikował załącznik nr 4a do SWZ.

s) Magazyn napojów – „paleta magazynowa pełna polietylenowa” - Prosimy o podanie wielkości palety?

**Odpowiedź:** Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

t) Zmywalnia naczyń – „zmywarka kapturowa gastronomiczna (wymiar kosza 500x500 mm)” – Prosimy o informację, czy ma to być zmywarka do garnków, czy do naczyń stołowych?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż ma być to zmywarka do naczyń stołowych.

u) Zaplecze kuchni – „stół z basenem 1-komorowym stal nierdzewna” – Prosimy o podanie wielkości basenu?

**Odpowiedź:** Zgodnie z punkt 4 SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia. Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

v) Wydawanie posiłków – „zabudowa ze stali nierdzewnej z możliwością witryn drop in (3360x800x850)” – Prosimy o podanie długości zabudowy, czy ma to być zabudowa pełna czy szkieletowa, zabudowa w linii prostej czy łamanej, rodzaj witryn?

**Odpowiedź:** Zgodnie z SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

w) Wydawanie posiłków – „chłodziarka do zabudowy pod blat” – Prosimy o podanie pojemności chłodziarki?

**Odpowiedź:** Zamawiający opiera się na doświadczeniu i wiedzy Wykonawcy w zakresie planowanego zakupu wyposażenia.

x) Magazyn środków czystości – „montaż urządzeń/części użyte do montażu” – Prosimy o doprecyzowanie co Zamawiający ma na myśli.

**Odpowiedź:** Zamawiający aktualizuje załącznik nr 4a do SWZ.

y) Magazyn środków czystości – „uzdatniacze do wody” – Prosimy o informację, czy uzdatniacze mają być automatyczne, czy półautomatyczne?

**Odpowiedź:** „Uzdatniacze do wody” mają być automatyczne.

17. Proszę o informacje ile posiłków zostało wydanych średnio dziennie w ostatnich 12 miesiącach:

**Odpowiedź:**

	śniadania	obiady	kolacje
Październik 2022	4382	4390	4384
Listopad 2022	4164	4183	4278
Grudzień 2022	3741	3700	3803
Styczeń 2023	4107	4194	4281
Luty 2023	3927	3977	4072

Marzec 2023	4147	4176	4284
Kwiecień 2023	3839	3792	3772
Maj 2023	4106	4169	4256
Czerwiec 2023	4039	4070	4154
Lipiec 2023	4193	4219	4299
Sierpień 2023	4268	4310	4408
Wrzesień 2023	4113	4151	4237

18. Dotyczy OPZ rozdział I

Proszę o informację ilu pacjentów będzie spożywało posiłki w stołówce +/- 10%.

**Odpowiedź:** Około 60% pacjentów żywionych.

19. Dotyczy OPZ

Proszę o informacje do ilu pacjentów będą dystrybuowane posiłki do łóżka pacjenta +/- 10% z podziałem na oddziały.

**Odpowiedź:** Około 40% pacjentów żywionych

- w zależności od stanu zdrowia pacjentów i zaleceń lekarskich oddziały rehabilitacyjne od 10 do 15 osób
- oddział Urazowo – Ortopedyczny wszyscy pacjenci przebywający w tym oddziale ok 35 osób
- oddział Rehabilitacji Neurologicznej – ok 40 osób

20. Dotyczy OPZ rozdział I

Prosimy o informację ile średnio miesięcznie jest pacjentów przebywających w izolacji. Informacja ta pozwoli nam na prawidłowe skalkulowanie naczyń jednorazowego użytku.

**Odpowiedź:** Od 0 do 6 osób w zależności od potrzeb oraz sytuacji epidemiologicznej w szpitalu.

21. Dotyczy OPZ rozdział II pkt 4

Prosimy o informację czy personel wykonawcy ma nosić maseczkę ochronną skoro stań zagrożenia epidemiologicznego został zniesiony 1 lipca 2023.

**Odpowiedź:** W zależności od powszechnie obowiązujących przepisów oraz stosownych zarządzeń Prezesa Zarządu.

22. Dotyczy odbytej wizji lokalnej– kuchnia centralna:

Prosimy o informację, gdzie zlokalizowane są lub będą agregaty dla pomieszczeń chłodni i mroźni.

**Odpowiedź:** Agregaty chłodni i mroźni przewidywano do zabudowy wewnętrznej nad chłodnią lub mroźnią. Agregaty zabudowane wewnątrz mają posiadać sprężarkę w obudowie dźwiękochłonnej, armaturę i wymiennik freon-woda (do odzysku ciepła). Obieg wody chłodzącej ma zapewnić pompa zabudowana w węźle cieplnym. Instalacja odzysku ciepła została doprowadzona do pomieszczenia kuchni. Należy ją podłączyć z wymiennikami odzysku ciepła. Skraplacze agregatów mają zostać wyniesione na ścianę zewnętrzną w rejon centrali wentylacyjnej posadowionej na poziomie gruntu.

Należy zwrócić uwagę, aby skraplacz spełniał wymogi hałasu tj. 30dB w odległości 10m.

23. Dotyczy odbytej wizji lokalnej– kuchnia centralna:

Prosimy o informację czy Zmawiający wyraża zgodę na zastosowanie zmywarki z odzyskiem pary w pomieszczeniach zmywalni termosów, gdyż obecna wysokość pomieszczenia jest zbyt niska.

**Odpowiedź:** Wykonawca ma pełną swobodę w doborze urządzeń do kuchni, biorąc na siebie wyłączną odpowiedzialność za jej funkcjonowanie, w tym także uzyskanie stosownych wymaganych zgód i decyzji administracyjnych.

24. Dotyczy odbytej wizji lokalnej– kuchnia centralna:

Kuchnia centralna - okapy nad wypami, kotłami i piecami – czy przewidziane są okapy wyciągowe czy nawiewowo – wyciągowe.

Chcielibyśmy zaznaczyć, iż jeśli Zamawiający przewidział okapy nawiewowo – wyciągowe, wówczas istnieje brak możliwości zawieszenia okapów, gdyż dolna krawędź okapu będzie poniżej ustawowo przewidzianej minimalnej wysokości 200cm.

**Odpowiedź:** Okapy przewidziano jako wywiewne.

25. Dotyczy odbytej wizji lokalnej– kuchnia centralna:

Czy Zamawiający zezwala na zastosowanie okapów wyciągowych trapezowych.

**Odpowiedź:** Okapy przewidziano jako trapezowe.

26. Dotyczy odbytej wizji lokalnej– kuchnia centralna:

Czy Zamawiający przewiduje zabudowanie wystających rur ze ścian w pomieszczeniach zmywalni oraz w pomieszczeniach kuchni.

**Odpowiedź:** Tak.

27. Dotyczy odbytej wizji lokalnej – kuchnia centralna:

Prosimy o informację, gdzie zlokalizowane są agregaty i trasa instalacji chłodniczej w pomieszczeniach gdzie znajduje się komora chłodnicza wyrobów gotowych.

**Odpowiedź:** Agregaty chłodni i mroźni przewidziano do zabudowy wewnętrznej nad chłodnią lub mroźnią.

Agregaty zabudowane wewnątrz mają posiadać sprężarkę w obudowie dźwiękochłonnej, armaturę i wymiennik freon-woda (do odzysku ciepła). Obieg wody chłodzącej ma zapewnić pompa zabudowana w węźle cieplnym. Instalacja odzysku ciepła została doprowadzona do pomieszczenia kuchni. Należy ją podłączyć z wymiennikami odzysku ciepła. Skraplacze agregatów mają zostać wyniesione na ścianę zewnętrzną w rejon centrali wentylacyjnej posadowionej na poziomie gruntu. Należy zwrócić uwagę aby skraplacz spełniał wymogi hałasu tj. 30dB w odległości 10m.

28. Dotyczy odbytej wizji lokalnej pomieszczenia Stołówki:

Prosimy o informację, gdzie zlokalizowane są agregaty i trasa instalacji chłodniczej w pomieszczeniach gdzie znajduje się komora chłodnicza wyrobów gotowych.

**Odpowiedź:** Agregat przewidywano do zabudowy zewnętrznej na dachu budynku na własnej konstrukcji wsporczej. Należy zwrócić uwagę aby agregaty spełniały wymogi hałasu tj. 30dB w odległości 10m.

Instalację należy wyprowadzić przez dach. Do tego należy wykonać demontaż sufitu podwieszanego, zabezpieczenie ścian, wykonanie otworu w dachu wraz z uszczelnieniem.

29. Dotyczy OPZ

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zmianę wydawanej zupy z 400 ml na 250 ml jeśli dzienna kaloryczność i wartość odżywcza będzie zgodna z dziennym zapotrzebowaniem na wskazanej diecie.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę.

30. Dotyczy wzoru umowy załącznik nr 2 do SWZ par. 2 ust. 1; par. 2 ust. 5

Prosimy o potwierdzenie, iż pomieszczenia są przystosowane do zainstalowania wymaganego sprzętu z załącznika nr 4a do SWZ.

**Odpowiedź:** Zgodnie z punkt 4 SWZ Wykonawca ma obowiązek przeprowadzić wizję lokalną w celu dopasowania odpowiedniej technologii do wymogów wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

31. Dotyczy wzoru umowy załącznik nr 2 do SWZ par. 2 ust.3

Prosimy o zestawienie faktur zużycia poszczególnych mediów z ostatnich 12 miesięcy na podstawie obecnie realizowanej usługi:

**Odpowiedź:**

	gaz	Centralne ogrzewanie	Woda ciepła	Woda zimna	ścieki	Energia elektryczna	inne 1.Dzierż sprzętu 2.Dzierż
--	-----	----------------------	-------------	------------	--------	---------------------	--------------------------------------



							powierzchni
Październik 2022	brak	1 547,91	Koszt podgrzania ciepłej wody w kosztach c.o.	514,80	968,00	11 386,14	400,00 929,30
Listopad 2022	brak	1 547,91	jw	514,80	968,00	9 878,67	400,00 929,30
Grudzień 2022	brak	1 547,91	jw	514,80	968,00	9 878,67	400,00 929,30
Styczeń 2023	brak	1 547,91	jw	636,48	1 196,80	11 131,08	400,00 929,30
Luty 2023	brak	1 547,91	jw	533,52	1 003,20	9 729,34	400,00 1 064,02
Marzec 2023	brak	1 547,91	jw	444,60	836,00	9 541,86	400,00 1 064,02
Kwiecień 2023	brak	1 547,91	jw	449,28	844,80	8 508,54	400,00 1 064,02
Maj 2023	brak	1 547,91	jw	435,89	813,54	8 969,61	400,00 1 064,02
Czerwiec 2023	brak	1 547,91	jw	723,29	1 349,94	11 919,15	400,00 1 064,02
Lipiec 2023	brak	1 572,65	jw	871,78	1 627,08	12 819,49	400,00 1 064,02
Sierpień 2023	brak	1 572,65	jw	1 106,49	2 065,14	14 146,02	400,00 1 064,02
Wrzesień 2023	brak	1 572,65	jw	1 029,85	1 922,10	14 590,74	400,00 1 064,02

32. Prosimy o dodanie zapisu do OPZ (rozdział I pkt 7), iż Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 24 godzinnym, iż zamierza skontrolować pomieszczenia udostępnione oraz dzierżawione.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę OPZ. Oczekujemy należytej realizacji zamówienia przez cały okres jej trwania.

33. Dotyczy wzoru umowy załącznik nr 2 do SWZ par. 4 ust. 1

Prosimy o udostępnienie procedur obowiązujących u Zamawiającego;

**Odpowiedź:** zapis dotyczy ogólnie przyjętych zasad w poszczególnych komórkach organizacyjnych szpitala.

34. Dotyczy wzoru umowy załącznik nr 2 do SWZ par. 7 ust. 1

Wnosimy o zmianę zapisu i wydłużenie czasu reakcji i usunięcia reklamacji do 1 godziny.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę. Dla pacjentów niezwykle ważne jest otrzymywanie prawidłowo przygotowanych posiłków o stałych porach.

35. Dotyczy wzoru umowy załącznik nr 2 do SWZ par. 7 ust. 1

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający potrąci 50% za uchybienie konkretnego jednego posiłku lub kilku wskazanych posiłków.

**Odpowiedź:** Zamawiający potrąci 50% ceny osobodnia.

36. Dotyczy wzoru umowy załącznik nr 2 do SWZ par 8. Ust. 2c)

Prosimy o potwierdzenie, iż dodatkowy termin będzie uzgadniany indywidualnie zgodnie z przedstawionym harmonogramem prac Zamawiającemu.

**Odpowiedź:** Wykonawca może przedstawić swoją propozycję, natomiast wyznaczenie dodatkowego terminu będzie suwerenną decyzją Zamawiającego.

37. Dotyczy wzoru umowy załącznik nr 2

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający pokrywa koszt podatku od nieruchomości. Jeśli nie i za jego ponoszenie odpowiedzialny będzie Wykonawca prosimy o podanie aktualnej stawki podatku od nieruchomości na 2023 rok za dzierżawę pomieszczeń szpitala.

**Odpowiedź:** Zamawiający pokrywa koszt podatku od nieruchomości.

38. Dotyczy wzoru umowy załącznik nr 2 par 10 ust. 3

Wnosimy o zmianę zapisu na poniższy:

W przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy lub w przypadku odstąpienia jednej ze stron od umowy, Zamawiającemu przysługuje, wedle jego uznania, prawo nabycia od Wykonawcy wszystkich lub wybranych urządzeń przy pomocy których Wykonawca świadczy usługę. Nabycie urządzeń poprzedzone zostanie wykonaniem audytu technicznego urządzeń przez wybrany przez Zamawiającego podmiot. Koszty audytu poniesie Zamawiający. Oświadczenie o zamiarze nabycia urządzeń, o których mowa w zdaniu pierwszym może być złożone w terminie 15 dni roboczych od otrzymania wyników audytu, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym. Nabycie nastąpi po udokumentowanej przez Wykonawcę cenie zakupu urządzeń pomniejszonej o wartość ich zużycia 10% w skali każdego roku, a jeżeli Wykonawca nie udokumentuje ceny nabycia, Zamawiającemu przysługuje prawo oszacowania ceny przy pomocy operatu sporządzonego przez dowolnego rzeczoznawcę z listy biegłych sądowych ujawnionej na stronie internetowej Sądu Okręgowego w Opolu. Strony przyjmą wówczas ustaloną przez rzeczoznawcę cenę jako cenę nabycia.

Uzasadnienie:

Koszt amortyzacji sprzętów wskazanych w załączniku nr 4a do SWZ jest wyższy niż 5 lat w związku z powyższym wnosimy o zmianę na 10%, wówczas wartość ta będzie proporcjonalna względem amortyzacji sprzętu.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

39. Dotyczy przejęcia pracowników na zasadach 23”:

1) Kto jest dotychczasowym pracodawcą pracowników, którzy mają być przejęci przez Wykonawcę.

**Odpowiedź:** Awangarda Catering spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, z siedzibą w 48-130 Kietrz ul. Raciborska 24.

2) Prosimy o przedstawienie danych dotyczących pracowników, którzy mają być przejęci

**Odpowiedź:**

Pracownik 1:

- Stanowisko – KUCHARKA
- rodzaj umowy o pracę – CZ. NIEOKREŚLONY
- wiek pracownika - 55
- płeć - KOBIETA
- ważność badań lekarskich – 15.09.2024
- ogólny staż pracy – 30 LAT
- zakładowy staż pracy – 16 LAT
- wymiar urlopu wypoczynkowego 26 DNI
- wymiar etatu – 1,0
- możliwość pracy w niedzielę i święta - TAK
- wynagrodzenie zasadnicze – 3200,00
- stałe dodatki (np. stażowy, premia regulaminowa) STAŻ 20% - 640,00
- wynagrodzenie brutto – 4240,00
- ZUS pracodawcy – 868,35
- średniomiesięczne wynagrodzenie z ostatnich trzech miesięcy – 4707,45

Pracownik 2:

- Stanowisko –KUCHARKA
- rodzaj umowy o pracę – CZ. NIEOKREŚLONY
- wiek pracownika – 44
- płeć – KOBIETA
- ważność badań lekarskich – 01.06.2022
- ogólny staż pracy – 30 LAT
- zakładowy staż pracy – 26 LAT
- wymiar urlopu wypoczynkowego 26 DNI
- wymiar etatu – 1,0
- możliwość pracy w niedzielę i święta - TAK
- wynagrodzenie zasadnicze – 3200,00
- stałe dodatki (np. stażowy, premia regulaminowa) STAŻ 20% - 640,00
- wynagrodzenie brutto – 4240,00
- ZUS pracodawcy – 868,35
- średniomiesięczne wynagrodzenie z ostatnich trzech miesięcy – 4224,27

Pracownik 3:

- Stanowisko –KUCHARKA
- rodzaj umowy o pracę – CZ. NIEOKREŚLONY
- wiek pracownika - 48
- płeć - KOBIETA
- ważność badań lekarskich– 27.09.2023
- ogólny staż pracy – 30 LAT
- zakładowy staż pracy – 24 LAT
- wymiar urlopu wypoczynkowego 26 DNI
- wymiar etatu – 1,0
- możliwość pracy w niedzielę i święta - TAK
- wynagrodzenie zasadnicze – 3200,00
- stałe dodatki (np. stażowy, premia regulaminowa) STAŻ 20% - 640,00
- wynagrodzenie brutto – 4240,00
- ZUS pracodawcy – 868,35
- średniomiesięczne wynagrodzenie z ostatnich trzech miesięcy – 4391,75

W razie nabycia ewentualnych uprawnień do wypłaty nagród jubileuszowych, dodatków stażowych oraz odpraw emerytalnych w trakcie trwania Zamówienia, prosimy o przedstawienie wysokości świadczenia oraz terminu jego wypłaty. Czy w trakcie trwania umowy przejęci pracownicy nabędą powyżej wskazane uprawnienia? Jeśli tak, to kiedy i w jakiej wysokości?

**Odpowiedź:**

NAGRODA JUBILEUSZOWA – 300% - 03.2024  
NAGRODA JUBILEUSZOWA – 150% - 06.2024; 200% - 06.2029  
NAGRODA JUBILEUSZOWA – 150% - 09.2024 ; 200% - 09.2029

40. Prosimy o przedstawienie danych dotyczących pracowników, którzy mają być przejęci przez Wykonawcę w układzie Czy pracownicy przeznaczeni do przejęcia znajdują się w okresie wypowiedzenia stosunku pracy?

**Odpowiedź:** Nie.

41. Czy pracownicy przeznaczeni do przejęcia znajdują się w okresie wypowiedzenia warunków pracy lub płacy?

**Odpowiedź:** Nie.

42. Czy pracownikom przewidzianym do przejęcia wypowiedziano warunki umowy w części dotyczącej wynagrodzeń? Jeżeli tak, to, które składniki wynagrodzeń zostały zmienione?

**Odpowiedź:** Nie.

43. Prosimy o informację odnośnie systemów i rozkładów czasu pracy pracowników, a także okresu rozliczeniowego.

**Odpowiedź:** System równoważny – 1 miesięczny okres rozliczeniowy.

44. Czy Zamawiający zobowiązuje się do zatrudnienia pracowników wykonujących usługę w razie rozwiązania/zakończenia kontraktu lub do przekazania ich nowemu wykonawcy usługi, lub też wskazania w nowym ogłoszeniu o konieczności przejęcia pracowników wykonujących usługę przez nowego wykonawcę?

**Odpowiedź:** Zamawiający zobowiązuje się do zatrudnienia tylko pracowników przekazanych obecnie na podstawie art. 23<sup>1</sup>KP.

45. Czy w przypadku ograniczenia przedmiotu zamówienia lub wcześniejszego wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z umowy na świadczenie usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia, Zamawiający pokryje koszty związane z rozwiązaniem stosunków pracy z ww. pracownikami?

**Odpowiedź:** W takim przypadku OCR w Korfantowie deklaruje przejęcie tylko pracowników przekazanych na podstawie art. 23<sup>1</sup>KP.

46. Czy w grupie przejmowanych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni w związku z ochroną przedemerytalną? Kiedy rozpoczęła się ww. ochrona? Czy w trakcie trwania umowy przejęci pracownicy nabędą powyżej wskazaną ochronę? Jeśli tak, to kiedy?

**Odpowiedź:** Nie.

47. Czy w grupie przejmowanych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni z innych tytułów?

**Odpowiedź:** Nie.

48. Prosimy o udostępnienie aktów wewnętrznych mających wpływ na ustalenie warunków pracy i płacy przejmowanych pracowników, w szczególności Układ Zbiorowy Pracy, Regulamin Pracy, Regulamin Wynagradzania, Regulamin ZFŚS, i inne.

**Odpowiedź:** W załączeniu.

49. Czy pracowników obejmuje regulamin wynagradzania?

**Odpowiedź:** Tak.

50. Jaka jest łączna miesięczna wartość składników wynagrodzenia wszystkich przejmowanych pracowników?

**Odpowiedź:** 13.500,00 zł

51. Jaka jest łączna miesięczna wartość kosztów składek ZUS wszystkich przejmowanych pracowników?

**Odpowiedź:** 5800,00 zł

52. Czy pracownicy są uprawnieni do dodatkowej nagrody rocznej (np. 13 pensji)?

**Odpowiedź:** Nie.

53. Jaka jest łączna wartość nagrody jubileuszowej, jaka ma zostać wypłacona w trakcie trwania Zamówienia licząc według stawek na dzień udzielenia odpowiedzi?

**Odpowiedź:** 35.662,40 zł

54. Jaka jest łączna wartość odprawy emerytalnej, jaka ma zostać wypłacona w trakcie trwania Zamówienia licząc według stawek na dzień udzielenia odpowiedzi?

**Odpowiedź:** 14.122,35

55. Jakie są inne, dodatkowe (nieobligatoryjne) uprawnienia pieniężne i niepieniężne ze stosunku pracy?

**Odpowiedź:** Nie dotyczy.

56. Czy występują osoby, w stosunku do których toczy się postępowanie o choroby zawodowe i osoby którym w okresie ostatniego roku przyznano choroby zawodowe?

**Odpowiedź:** Nie.

57. Czy pracownicy są objęci PPK? Na jakich zasadach?

**Odpowiedź:** Nie.

58. Czy istnieje jakiekolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisany ze związkami zawodowymi lub z pracownikami lub wdrożony jednostronnie przez pracodawcę, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzenia, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Inaczej – czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikację ich stosunków pracy? Prosimy o nadesłanie treści ww. dokumentu.

**Odpowiedź:**Nie.

59. Czy pracodawca wymaga od nowego wykonawcy objęcia pracowników przejętych jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia oraz w jakim zakresie?

**Odpowiedź:**Nie.

60. Jaki jest stan wykorzystania urlopów wypoczynkowych w rozbiciu na poszczególnych pracowników (bieżących i zaległych)?

**Odpowiedź:**Stan wykorzystania urlopów wypoczynkowych na dzień 30.09.2023 – podana zostaje liczba dni urlopu do wykorzystania:

1. 25 dni;
2. 25 dni;
3. 26 dni;

61. Czy wśród pracowników występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich?

**Odpowiedź:**Nie.

62. Jaka jest ilość dni niezdolności do pracy pracowników, a także przewidywanego terminu zakończenia zwolnienia chorobowego.

**Odpowiedź:**Nie dotyczy.

63. Czy wśród pracowników są osoby przebywające na urlopach macierzyńskich, rodzicielskich, urlopach na warunkach urlopu macierzyńskiego?

**Odpowiedź:**Nie.

64. Czy wśród pracowników są osoby przebywające na urlopach wychowawczych?

**Odpowiedź:**Nie.

65. Czy wśród pracowników są osoby przebywające na urlopach bezpłatnych?

**Odpowiedź:**Nie.

66. Czy wśród pracowników są osoby przebywające na świadczeniach rehabilitacyjnych?

**Odpowiedź:**Nie.

67. Czy wśród pracowników są osoby przebywające na zwolnieniu powypadkowym?

**Odpowiedź:**Nie.

68. Czy przeciwko pracodawcy toczą się pracownicze procesy sądowe, wszczęte przez pracowników przeznaczonych do przejęcia? Jeżeli tak, to, w jakim stadium się znajdują, w ilu procesach zapadły prawomocne wyroki, na jaką opiewają kwotę, ile zaś pozostaje w trakcie rozpoznania?

**Odpowiedź:**Nie.

69. Czy pracodawca posiada zaległości wobec pracowników wynikające ze stosunku pracy?

**Odpowiedź:**Nie.

70. Czy na dzień przejęcia pracowników będą jakiekolwiek nieuregulowane należności? Jeżeli tak, to, z jakiego tytułu i w jakiej wysokości? (w szczególności: niewypłacone nagrody jubileuszowe, opóźnienia z wypłatą wynagrodzeń, zaległości w opłacaniu składek na ZUS, należności z tytułu nadgodzin, pracy w porze nocnej, pracy w dni wolne i święta, dyżurów, itp.)?

**Odpowiedź:**Nie.

71. Czy do dnia przejęcia pracodawca posiada jakiekolwiek zobowiązania z tytułu niewypłaconych, obligatoryjnych świadczeń wobec przekazywanych pracowników (np.: „wczasy pod gruszą”, „dofinansowanie do wczasów dzieci pracowników”, „paczki świąteczne”, „bony”)? Jeśli tak, to jakie i w jakiej wysokości?

**Odpowiedź:**Nie.

72. Prosimy o dane na temat działających związków zawodowych u pracodawcy (w tym nazwy i adresy).

**Odpowiedź:** U aktualnego pracodawcy przejmowanych pracowników (AWANGARDA Sp. z o.o.) nie działają związki zawodowe. U Zamawiającego tj. OCR w Korfantowie działają następujące organizacje związkowe:

1. Zakładowa Organizacja Związkowa Ogólnopolskiego Związku Zawodowego Pielęgniarek i Położnych, 48-317 Korfantów ul. Wyzwolenia 11
2. Zakładowa Organizacja Związkowa Niezależnego Samorządnego Związku Zawodowego Pracowników Ochrony Zdrowia, 48-317 Korfantów ul. Wyzwolenia 11

73. Czy przejmowani pracownicy należą do związków zawodowych?

**Odpowiedź:**Nie należą.

74. Czy w grupie przejmowanych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni w związku z ochroną związkową?

**Odpowiedź:**Nie.

75. Czy pracodawca tworzy ZFŚS i w jakiej wysokości? Jeśli tak, to prosimy o udostępnienie Regulaminu do wglądu.

**Odpowiedź:**w załączeniu udostępniamy regulamin ZFŚS obowiązujący w OCR w Korfantowie. Obecny pracodawca nie tworzy ZFŚS.

76. Jaka jest wysokość odpisu rocznego na ZFŚS?

**Odpowiedź:**Obecny Wykonawca (pracodawca) nie tworzy odpisu na ZFŚS.

77. Czy pracodawca posiada zgromadzone środki finansowe na ZFŚS i w jakiej wysokości?

**Odpowiedź:**Nie.

78. Czy pracodawca gwarantuje zgodnie z art. 7 ust. 3 ustawy o ZFŚS przekazanie wraz z przekazywanymi pracownikami niewykorzystanych do dnia przekazania pracowników środków z ZFŚS, w przeliczeniu na jednego przekazywanego art. 23<sup>1</sup> k.p. pracownika? Jeśli tak, to w jakiej wysokości? Czy także w przypadku przesunięcia terminu przekazania pracowników (np.: o 6-10 miesięcy)? Prosimy o ewentualny wzór porozumienia dotyczący przekazywanych środków na podstawie art. 7 ust. 3b ustawy o ZFŚS.

**Odpowiedź:**Nie dotyczy.

79. Jakie świadczenia są wypłacane z ZFŚS?

**Odpowiedź:**Nie dotyczy.

80. Kto ustala wysokość świadczeń?

**Odpowiedź:**Nie dotyczy.

81. Jaki charakter mają świadczenia wypłacane z ZFŚS (obligatoryjny, nieobligatoryjny, roszczeniowy, uznaniowy)?

**Odpowiedź:** Nie dotyczy.

82. Czy pracodawca wypłaca obligatoryjnie świadczenia z ZFŚS na rzecz pracowników przekazywanych? Jeśli tak, to wg jakich zasad, w jakiej wysokości i jak często?

**Odpowiedź:** Nie dotyczy.

83. Ilu pracowników do momentu przekazania nabędzie prawo do wypłaty obligatoryjnych świadczeń z ZFŚS? Czy zostaną one wypłacone do momentu przekazania pracowników?

**Odpowiedź:**Nie dotyczy.

84. Czy są udzielone pracownikom pożyczki z ZFŚS? Jeśli tak, to prosimy o podanie ilości i wielkości udzielonych pożyczek?

**Odpowiedź:** Nie dotyczy.

85. Czy spłaty pożyczek mają spływać po przekazaniu pracowników na konto pracodawcy, czy Wykonawcy? Prosimy o ewentualny wzór porozumienia regulującego tę kwestię.

**Odpowiedź:** Nie dotyczy.

86. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie dni świąteczne miał na myśli Zamawiający w OPZ rozdział pkt. 4 ?

**Odpowiedź:** Wszystkie dni świąteczne (święta z uwzględnieniem praw tradycyjnych).

87. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że 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.? Wykonawca wnosi o aktualizację OPZ pkt. I. 5. w powyższym zakresie.

**Odpowiedź:** Zamawiający aktualizuje OPZ w powyższym zakresie.

88. 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.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dopuszcza. Zgodnie z SWZ.

89. W nawiązaniu do zapisów załącznika nr 4 do SWZ I pkt.6b, Zamawiający wymaga przedstawienia poza nazwami posiłków w jadłospisie dziennym, składu produktów żywnościowych wchodzących w rodzaj danej diety. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na przedstawienie jednorazowo księgi składu potraw stosowanych przez Wykonawcę przy realizowaniu umowy? Zastrzegając, że w przypadku wprowadzenia do jadłospisu nowej potrawy, Wykonawca będzie uzupełniał księgę o nowe danie.

**Odpowiedź:** Tak. Zamawiający wymaga przedstawiania składu produktów w jadłospisie dziennym oraz kaloryczności posiłków wchodzących w skład danej diety. Zamawiający wyraża zgodę na przedstawienie jednorazowo księgi składu potraw stosowanych przez Wykonawcę z zastrzeżeniem, że w przypadku wprowadzenia do jadłospisu nowej potrawy, Wykonawca będzie uzupełniał księgę o nowe danie.

90. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wymaga.

91. 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:** Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie systemu po przeprowadzeniu pełnego szkolenia pracowników wskazanych przez Zamawiającego.

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

**Odpowiedź:** Tak.

93. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu płynna, należą do diet нефизиologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wszystkie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

94. 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.

95. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

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

**Odpowiedź:** Tak. Zamawiający dopuszcza odchylenia w obowiązujących jadłospisach 10dniowych +/-10%.

97. Prosimy o modyfikacje i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na zmianę kaloryczności do poziomu 2200 kcal – 2400 kcal.

98. 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.

**Odpowiedź:** Należy zapewnić odpowiednie warunki produkcji i dystrybucji.

99. 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:** Zamawiający nie dopuszcza. Zgodnie z OPZ.

100. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

**Odpowiedź:** W zależności od zaleceń lekarskich i zleconej diety, pacjenci po zabiegach zawartość białka 15% - 20%.

101. Wykonawca prosi o zmianę zapisów OPZ w zakresie gramatury mięs w drugim daniu. Ilości te nie są zgodne z zaleceniami IŻŻ, które ograniczają ilość spożywanych mięs i produktów mięsnych do 500g/tydzień. Wymagane przez Zamawiającego ilości są niezgodne z zaleceniami IŻŻ w ujęciu tygodniowym.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody – dotyczy ujęcia jadłospisów 10 dniowych.

102. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że zapis o planowaniu dwa razy w tygodniu kolacji na ciepło dotyczy diety podstawowej?

**Odpowiedź:** Nie - dotyczy wszystkich diet.

103. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do SWZ o możliwości planowania past nie tylko z jaj, ale również z sera białego, ryb, warzyw, mięs, drobiu, strączków.

**Odpowiedź:** Zgodnie z OPZ, który nie wyklucza past również z sera białego, ryb, warzyw, mięs, drobiu, strączków.

104. 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 obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**Odpowiedź:** Zgodnie z powszechnym poglądem judykatury i doktryny, kary umowne mają charakter kompensacyjny, stymulacyjny oraz represyjny. Zastrzeżone kary umowne spełniają opisane powyżej funkcje, w tym zwłaszcza funkcję stymulującą do należytego wykonywania zamówienia.

Zamawiający oczekuje w kalkulowaniu w cenę oferty zapewnienia stałego należytego wykonywania przedmiotu umowy, a nie jedynie od przypadku do przypadku. Analogiczne postanowienia umowne są stosowane przez Zamawiającego od wielu lat, co umożliwiło zapewnienie odpowiedniej jakości posiłków dostarczanych pacjentom w odpowiedniej temperaturze, składzie i o wyznaczonych porach. Celem Zamawiającego nie jest karanie wykonawców, a jedynie zapewnienie regularnego żywienia pacjentów OCR na odpowiednim poziomie.

105. 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 zasadniczo nie wyraża zgody na wykonywanie zastępstw pracowniczych przez osoby zatrudnione na podstawie innej aniżeli stosunek pracy. Zamawiający dopuszcza incydentalne wykonywanie czynności związanych z niniejszym zamówieniem przez osoby zatrudnione na podstawie umów cywilnoprawnych innych niż stosunek pracy wyłącznie, o ile wykonywanie przez te osoby zadań nie będzie miało cech stosunku pracy.

106. Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki za osobodzień żywienia pacjenta – dieta ogólna, dieta specjalistyczna, żywienia niemowląt

**Odpowiedź:** Aktualna cena netto osobodnia wynosi: 24,33 zł.

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie planuje remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów.

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

**Odpowiedź:** Zgodnie z art. 86 ust. 3 PZP: Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

109. 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 ryzyko 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 bezspornie 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 skorzystania 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

kalendaryzowym 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%.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

110. 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:**Wykonawca, jako doświadczony profesjonalista powinien uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty świadczenia usługi, nawet jeżeli nie zostały one wprost opisane przez Zamawiającego.

111. Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

**Odpowiedź:**Jeżeli usunięcie nieprawidłowości nie spowoduje opóźnień w wydaniu posiłków przekraczającego 30 minut, kara umowna nie zostanie naliczona.

112. 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:**W zależności od okoliczności konkretnego przypadku, Zamawiający może odstąpić częściowo lub w całości od naliczenia kary umownej.

113. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

**Odpowiedź:** 1 grudnia 2023r. (planowany termin rozpoczęcia).

114. 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:**Powyższe pytanie nie zawiera wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

115. Zważywszy na fakt, iż Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą certyfikatu potwierdzającego zgodność systemu Zarządzania bezpieczeństwem żywności z normą ISO 22000 lub równoważny dokument na usługę żywienia w kuchni zapasowej na żywienie zbiorowe i catering wykonawca prosi o potwierdzenie, że jako dokument równoważny dopuści Zamawiający dokument potwierdzający wykonywanie usługi zgodnie z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP - zgodnie z art. 59 i 73 ustawy o bezpieczeństwie żywności żywienia) o którym mowa w pkt 10 opz – certyfikat HACCP ?

**Odpowiedź:**Zamawiający wymaga przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej GHP oraz produkcyjnejGMP wraz z prowadzeniem obowiązującej dokumentacji. Wszystkie elementy wykonanej usługimuszają być zgodne z procedurami certyfikowanego systemu Analizy Ryzyka i Kontroli PunktówKrytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

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

**Odpowiedź:**Zgodnie z art. 86 ust. 3 PZP: Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

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

**Odpowiedź:**

**Oddział Urazowo – ortopedyczny.**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 202	VIII 202	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	I 2023	II 2023	III 2023	razem

				2	2								
Śniadanie	294	308	297	287	162	371	371	292	313	302	314	380	3691
II Śniadanie	84	53	58	72	39	29	54	59	62	94	72	107	783
Obiad	292	347	303	293	174	394	368	319	332	328	340	396	3886
Podwieczorek	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
Kolacja	374	432	382	372	223	490	459	408	425	429	435	505	4934
Posiłek nocny	86	60	70	72	47	45	67	85	75	108	84	107	865

#### Oddział Rehabilitacji Neurologicznej + Rehabilitacji I

	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	2057	2258	2237	2183	2212	2121	2228	2127	2229	2124	1975	2178	
II Śniadanie	710	631	652	762	749	679	752	891	629	842	573	683	
Obiad	2034	2265	2245	2203	2225	2121	2234	2119	1808	2151	1990	2193	
Podwieczorek	2	31	5	7	23	16	10	2	0	0	0	0	
Kolacja	2265	2265	2245	2203	2225	2138	2238	2121	1816	2151	1990	2192	
Posiłek nocny	88	71	88	107	152	140	127	113	108	107	35	79	

#### Oddział Rehabilitacji II

	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	1620	1959	1942	1851	1780	1744	1783	1745	1599	1681	1638	1589	20931
II Śniadanie	363	487	493	487	472	321	425	347	202	421	361	244	4623
Obiad	1611	1971	1950	1858	1803	1757	1788	1745	1560	1715	1647	1587	20992
Podwieczorek	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
Kolacja	1610	1968	1948	1858	1803	1753	1787	1749	1562	1701	1647	1587	20973
Posiłek nocny	0	45	42	44	33	2	5	2	2	45	34	9	263

118. Z treści SWZ nie wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23 1 Kodeksu Pracy. W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23<sup>1</sup> Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje :

a. Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?

**Odpowiedź:** Informacja dot. przejmowanych pracowników zamieszczona jest w dziale IX załącznika nr 4: opis przedmiotu zamówienia.

b. Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagradzania oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.

**Odpowiedź:** Trzy osoby zatrudnione na stanowisku kucharz. Wynagrodzenie zasadnicze, dodatek za usługę lat, dodatek za pracę w niedzielę i święta, nagrody jubileuszowe. Wszyscy pracownicy zatrudnieni u obecnego pracodawcy od dnia: 01.12.2017r.

c. Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.

**Odpowiedź:**

NAGRODA JUBILEUSZOWA – 300% - 03.2024 - 14.122,35

NAGRODA JUBILEUSZOWA – 150% - 06.2024; 200% - 06.2029 – 10.560,68

NAGRODA JUBILEUSZOWA – 150% - 09.2024 ; 200% - 09.2029 – 10.979,37

wg stawek na dzień udzielania odpowiedzi)

d. Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 6 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?

**Odpowiedź:** Wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia, nie ma natomiast osób, które w ciągu najbliższych 6 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych.

e. Prosimy o udostępnienie informacji na temat zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 30.06.2023 r.

**Odpowiedź:**

Stan wykorzystania urlopów wypoczynkowych na dzień 30.09.2023r. – podana zostaje liczba dni urlopu do wykorzystania :

1. 25 dni;
2. 25 dni;
3. 26 dni;

f. Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 31.08.2023 r.

**Odpowiedź:**

1. 25 dni bieżący;
2. 7 dni zaległy + 26 dni bieżący;
3. 4 dni zaległy + 26 dni bieżący;

g. Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia

**Odpowiedź: Umowa o pracę na czas nieokreślony.**

h. Prosimy o udostępnienie kopii obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,

**Odpowiedź: W załączeniu.**

i. Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?

**Odpowiedź: Nie.**

j. Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.

Zaznaczamy iż w związku z obowiązkiem przyjęcia przez nowego wykonawcę części zakładu pracy, jaką stanowi kuchnia szpitalna w ramach nowego postępowania powinno nastąpić przejęcie na podstawie art. 23` KP przez nowego Pracodawcę. Czy wobec tego wszyscy pracownicy aktualnie zatrudniani przez obecnego wykonawcę ( bez względu na czas trwania umowy ) do realizacji zadań wynikających z zapisów aktualnie obowiązującej umowy na świadczenie usługi żywienia mają zostać przekazani na podstawie art. 23` KP. Mając na uwadze fakt, iż Zamawiający jest zobowiązany do zachowania najwyższej staranności w zakresie opisu przedmiotu zamówienia oraz kosztów związanych z prawidłową kalkulacją ceny za usługę, prosimy o przekazanie tej informacji wszystkim zainteresowanym oferentom. Prosimy o jednoznaczne wskazanie czy są jacykolwiek pracownicy do przejęcia?

**Odpowiedź:** Informacja dot. przejmowanych pracowników zamieszczona jest w dziale IX załącznika nr 4: opis przedmiotu zamówienia oraz m.in. w odpowiedzi na pytanie nr 39.

119. Prosimy jednoznaczne wskazanie wymaganego sprzętu do realizacji zamówienia w poszczególnych lokalizacjach w szczególności wózki kelnerskie, bemarowe, szafy transportowe, sprzęt AGD? Prosimy o podanie specyfikacji/opisu wymaganego sprzętu

**Odpowiedź:**Wykonawca, jako doświadczony profesjonalista, ma możliwość samodzielnego określenia ilości oraz lokalizacji sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia. Wykaz sprzętu przedstawiony w załączniku nr 4a do SWZ ma charakter minimalny.

120. Biorąc pod uwagę zaplanowane doposażenie Zamawiającego i możliwość wcześniejszego rozwiązania umowy wnosimy o wprowadzenie zapisów iż w przypadku wypowiedzenia umowy ze strony Zamawiającego poniesie on koszty zakupionego sprzętu

**Odpowiedź:**Procedurę postępowania w przypadku rozwiązania umowy określa § 10 ust. 3 wzoru umowy.

121. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt ruchomy zakupiony przez Wykonawcę np. wózki, zastawa zostaje własnością wykonawcy po zakończeniu realizacji zamówienia.

**Odpowiedź:**Co do zasady zakupiony sprzęt pozostaje własnością Wykonawcy, opcja dokonania zakupu sprzętu przez Zamawiającego została określona w § 10 ust. 3 wzoru umowy.

122. W umowie proponujemy dodać zapis: „W przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy bez względu na przyczynę, Zamawiający zwróci Wykonawcy, wg księgowej wartości netto na dzień rozwiązania umowy, wszelkie nakłady, inwestycje i inne wydatki poniesione przez niego w związku z wykonaniem przedmiotu niniejszej umowy, a w szczególności wydatki związane z remontem oraz modernizacją przedmiotu dzierżawy.”

**Odpowiedź:**Zamawiający nie wyraża zgody na proponowane postanowienie umowne.

123. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są lub będą w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków? Czy pomieszczenia posiadają aktualną decyzję zatwierdzającą do produkcji żywności?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada decyzji zatwierdzającej do produkcji żywności, budynek nowy, nieużytkowany, w trakcie procedury uzyskania decyzji o pozwoleniu na użytkowanie wraz z zawiadomieniem organów PPIS i PPSP o zamiarze przystąpienia do użytkowania.

124. 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:**Wykonawca, jako doświadczony profesjonalista powinien uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty świadczenia usługi, nawet jeżeli nie zostały one wprost opisane przez Zamawiającego.

125. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

**Odpowiedź:**Zamawiający nie posiada decyzji zatwierdzającej do produkcji żywności, budynek nowy, nieużytkowany, w trakcie procedury uzyskania decyzji o pozwoleniu na użytkowanie wraz z zawiadomieniem organów PPIS i PPSP o zamiarze przystąpienia do użytkowania.

126. Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

**Odpowiedź:** Budynek nowy, nieużytkowany w trakcie procedury uzyskania decyzji o pozwoleniu na użytkowanie wraz z zawiadomieniem organów PPIS i PPSP o zamiarze przystąpienia do użytkowania. Pomieszczenia kuchni nie uwzględniają potrzeb osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich.

127. Czy i jakie urządzenia na terenie kuchni będą podlegać Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

**Odpowiedź:**Zamawiający będzie utrzymywał tylko urządzenia dźwigowe podlegające UDT. Za pozostały sprzęt zamontowany w kuchni będzie odpowiadał wykonawca zamówienia.

128. Czy Wykonawca będzie miał do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów?

**Odpowiedź:** Tak, zamontowane są dźwigi towarowe i będą do dyspozycji wykonawcy zamówienia.

129. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem (UDT)?

**Odpowiedź:** Zamawiający będzie odpowiadał za przygotowanie urządzeń dźwigowych podlegających badaniom UDT. Ewentualne koszty napraw nie związane z odbiorami UDT, będzie pokrywał wykonawca na podstawie refaktur.

130. Czy są potrzebne osoby do obsługi wind?

**Odpowiedź:** Zamawiający pozostawia w gestii wykonawcy zamówienia.

131. Jakie koszty korzystania z kuchенок oddziałowych w celu wymycia i dezynfekcji naczyń do dystrybucji posiłków będzie ponosił wykonawca ?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie będzie obciążał Wykonawcy kosztami kuchенок.

132. Prosimy o wskazanie ilości sprzętu w jaki Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć kuchenki oddziałowe

**Odpowiedź:** Zgodnie z załącznikiem 4a do SWZ.

133. Czy kuchenki oddziałowe wyposażone są w zmywarki do naczyń, a jeżeli tak, czy Wykonawca może je wykorzystywać na potrzeby realizacji usługi ?

**Odpowiedź:** Kuchenki oddziałowe nie są wyposażone są w zmywarki do naczyń.

134. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za przeglądy techniczno-eksploatacyjne nowego sprzętu będzie odpowiadał Zamawiający w okresie gwarancyjnym i po gwarancyjnym.

**Odpowiedź:** Wykonawca odpowiedzialny jest za przeglądy techniczno-eksploatacyjne podczas trwania umowy.

135. Czy pomieszczenia kuchni w tym instalacje wymagają przeprowadzenia prac inwestycyjno remontowych. Prosimy o przesłanie ostatniego protokołu z PPIS oraz rejestru bieżącej konserwacji, napraw budynku, instalacji, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy.

**Odpowiedź:** Obiekt nowy nieużytkowany. W zależności od sprzętu który dostarczy wykonawca mogą wystąpić niezbędne drobne przeróbki instalacji celem dostosowania do własnych potrzeb.

136. Prosimy o podanie wartości obciążeń z faktur vat za media oraz czynsz z ostatnich 12 miesięcy, jeżeli nie ma takiej możliwości to prosimy o podanie zużycia planowanego do projektu technologicznego informacji dla:

a. Najem kuchni

b. zimnej wody wraz z usługą odprowadzenia ścieków,

c. ciepłej wody użytkowej,

d. ciepła do centralnego ogrzewania,

e. energii elektrycznej,

f. wysokiego parametru do podgrzewu wentylacji, które będą wykorzystywane przy produkcji żywności.

g. pozostałych kosztów związanych z użytkowaniem kuchni

**Odpowiedź:** Zużycie uzależnione będzie od technologii użytkowania nowej kuchni jaką obierze wykonawca zamówienia.

135. Prosimy o załączenie rzutu kuchni w celu prawidłowego skalkulowania ceny oferty

**Odpowiedź:** Zamawiający udostępnia w załączeniu (tj. załącznik nr 2, 2.1, 2.2 i 2.3 do niniejszego pisma).

138. Prosimy o załączenie projektu wykonawczego kuchni

**Odpowiedź:** Zamawiający udostępnia część projektu powykonawczego kuchni.

139. Prosimy o załączenie projektu technologicznego

**Odpowiedź:** Wykonanie technologii kuchni leży po stronie Wykonawcy.

140. Czy Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania posiłków dla odbiorców zewnętrznych, jeżeli tak to na jakich warunkach?

**Odpowiedź:** Ze względu na trwałość projektu 10 lat nie przewiduje się dystrybucji posiłków dla odbiorców zewnętrznych przygotowywanych w pomieszczeniach budynku wybudowanego ze środków RPO WO.

141. Czy istnieje możliwość wydzierżawiania starych pomieszczeń kuchni w celu przygotowania posiłków na rzecz Zamawiającego, prosimy o podanie warunków dzierżawy

**Odpowiedź:** Dzierżawa lub najem pomieszczeń „starej kuchni” nie jest objęty przedmiotem niniejszego zamówienia. Zapytanie nie podlega wyjaśnieniu w trybie zapytań do SWZ na podstawie przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

142. Kto obecnie dzierżawi pomieszczenia starej kuchni, gdzie obecnie przygotowane są posiłki na rzecz Zamawiającego

**Odpowiedź:** Pomieszczenia starej kuchni są obecnie dzierżawione przez: Awangarda Catering Sp. z o.o., ul. Raciborska 24; 48-130 Kietrz

143. Prosimy o potwierdzenie, iż zgodnie z zapisami SWZ Wykonawca wypełnia jedz zgodnie z jego zapisami

**Odpowiedź:** Tak. Zamawiający potwierdza.

144. Ze względu na nowoczesne rozwiązania transportowe posiłków raz większą konkretyzność w składaniu ofert wnosimy o wykreślenie wymogu odległość 45 km dla kuchni zastępczej. Przyszły Wykonawca musi wywiązywać się z zapisów umowy, nie zależnie od odległości kuchni zastępczej.

**Odpowiedź:**

1. Zamówienie w okresie remontu kuchni Zamawiającego oraz w czasie ewentualnych awarii kuchni Zamawiającego lub jej elementów skutkujących brakiem możliwości przygotowywania posiłków będzie realizowane z kuchni znajdującej się w dyspozycji wykonawcy (kuchnia zastępcza).

2. Kuchnia zastępcza z której będą realizowane posiłki na rzecz Zamawiającego musi posiadać aktualne dopuszczenia SANEPID w zakresie „produkcji posiłków na wywóz”.

3. Zamawiający oczekuje, iż temperatura posiłków dostarczanych z kuchni zastępczej nie będzie niższa niż:

- zupy minimum +75°C,
- II dania i gorące posiłki minimum + 63°C,
- gorące napoje minimum +80°C,
- surówki i sałatki minimum + 4°C

4. W związku z wymogami określonymi w powyższym pkt 2 oraz lokalizacją szpitala Zamawiającego, Zamawiający nie wyraża zgody i wymaga aby kuchnia zastępcza znajdowała się w odległości nie większej niż 45 km od szpitala Zamawiającego tj. od następującej lokalizacji ul. Wyzwolenia 11; 48-317 Korfantów.

145. Zamawiający w SWZ Rozdział - Kryteria i Sposób Oceny Ofert - ust. 38 określił, że cena stanowi wyłączone kryterium oceny ofert.

**Odpowiedź:** Tak.

146. W załączniku nr 4 do SWZ - Opisie Przedmiotu Zamówienia Zamawiający zastrzegł: "2. Zadaniem wykonawcy jest kompleksowe żywienie pacjentów Zamawiającego, w ilości średnio 4800 osobodni miesięcznie. Za osobodzień rozumie się wydanie 3 posiłków (śniadanie, obiad, kolacja oraz dodatki wynikające z diet) w każdym dniu miesiąca. Podana ilość jest ilością szacunkową, a Wykonawca będzie mógł żądać wynagrodzenia w wysokości określonej w umowie, tylko z tytułu faktycznie zamówionych i wydanych posiłków."

Dodatkowo w myśl § 5 ust. 10 załącznika nr 5 do SWZ - projektu umowy: "Podstawą do wystawienia faktury przez Wykonawcę jest potwierdzone przez Zamawiającego zbiorcze zestawienie wykonanych usług żywieniowych za dany miesiąc kalendarzowy."

Wobec powyższego istnieje możliwość ewentualnego faktycznego ograniczenia zamówionych przez Zamawiającego posiłków i zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy.

Zgodnie natomiast z art. 433 pkt 4 Pzp: „Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: [...] 4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron."

Mając na względzie powyższe Zamawiający naruszył treść art. 433 pkt 4 Pzp nie wskazując w umowie minimalnej wartości lub wielkości świadczenia Wykonawcy o jakie może Zamawiający ograniczyć zamówienie w trakcie jego wykonywania.

Prosimy o wprowadzenie obligatoryjnego wymogu określenia minimalnego świadczenia stron poprzez wprowadzenie następującej treści: "Wartość częściowego zmniejszenia zakresu usług nie może przekroczyć (być wyższe) 10 % zsumowanej łącznej wartości Umowy/wartości umowy brutto."

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że minimalna gwarantowana wielkość zamówienia wynosi 3000 osobodni / miesiąc.

147. Zamawiający wskazuje wykaz wyposażenia – załącznik nr 4a – prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma nie załączać go uzupełnianego o ceny netto do oferty, gdyż nie stanowi on elementu ocenianego?

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, że Wykonawca ma nie załączać do oferty uzupełnionego załącznika nr 4a.

148. Prosimy Zamawiającego o informację, czy Wykonawca ma uwzględnić w cenie oferty kwotę minimalnego wynagrodzenia obowiązującego w dniu składania ofert, jeżeli tak wnosimy jednocześnie o potwierdzenie, że Zamawiający waloryzuje Wykonawcy wynagrodzenie w ten sposób, że podniesie Wykonawcy wynagrodzenie z tytułu różnicy kosztów zatrudnienia między stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującą w dniu składania ofert a stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującego od dnia 01.01.2024 roku.

**Odpowiedź:** Z uwagi na to, że w momencie składania ofert znana jest wysokość minimalnego wynagrodzenia w roku 2024, pierwsza waloryzacja z tego tytułu nastąpi w 2025r.

149. Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu był zobowiązany do zastosowania pozacenowego kryterium o wadze co najmniej 40%. Zamawiający jest jednostką sektora finansów publicznych, tj. samorządową osobą prawną utworzoną na podstawie ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (Dz. U. Dz.U. 1998 nr 91 poz. 576 ze zm.) w celu realizacji określonego w art. 14 pkt 2) ww. ustawy zadania publicznego polegającego na zapewnieniu ochrony zdrowia mieszkańcom Województwa Opolskiego. Zamawiający w celu realizacji celu publicznego dysponuje środkami publicznymi. Wobec powyższego Zamawiający podlega kontroli przez Najwyższą Izbę Kontroli z punktu widzenia gospodarności (vide: art. 203 ust. 2 i 3 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 r., ( Dz. U. z 1997 r. Nr 78, poz. 483 z ze zm.) - oraz art. 5 ust. 3 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli, (Dz. U. 1995 nr 13 poz. 59 ze zm.). Gospodarne działanie wymaga, aby wybierać oferty najkorzystniejsze. Ofertą najkorzystniejszą nie jest oferta zawierająca najniższą cenę, ale taka, która zawiera najkorzystniejszy stosunek jakości do ceny. Wobec powyższego konieczne było określenie przez Zamawiającego kryterium jakościowego.

Tym samym Zamawiający nie był uprawniony – stosownie do art. 246 pkt 1 Pzp – do określenia kryterium ceny jako jedyne kryterium oceny ofert.

Zamawiający nie określił w opisie przedmiotu zamówienia wymagań jakościowych odnoszących się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia. Zamawiający nie wskazał norm jakościowych dla produktów spożywczych, z których mają być sporządzane posiłki.

Wnosimy o Zamawiającego w SWZ Rozdział - Kryteria i Sposób Oceny Ofert - ust. 38 określił, że cena stanowi wyłączone kryterium oceny ofert.

Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu był zobowiązany do zastosowania pozacenowego kryterium o wadze co najmniej 40%. Prosimy o:

1. wprowadzenia kryterium pozacenowego o wadze co najmniej 40%:

proponujemy zmianę:

- Sekcji II pkt. II.2.5) ogłoszenia o zamówieniu poprzez dodanie następujących Kryterium Oceny Ofert: „ Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20% oraz Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%”,
- rozdziału SWZ - kryteria i sposób oceny ofert ust. 38 pkt 1. SWZ przez wprowadzenie do SWZ Kryteriów pozacenowych - „Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20% oraz Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%”:

**" KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:**

**38. Kryteria oceny ofert:**

**1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:**



Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

1) Kryterium cena – 60%: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

$$C = \left( \frac{\text{Oferta o najniższej cenie brutto}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \right) \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium tj. 60 \%}$$

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

2) Kryterium (P) posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20 %.

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000 – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

3) Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 20%

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 - 20 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt"

**Odpowiedź:** Zamawiający, jako spółka prawa handlowego, nie jest jednostką sektora finansów publicznych, co wynika wprost z treści art. 9 pkt. 14 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (t.j. z 2023 r., poz. 1270 ze zm.). Zamawiający jest podmiotem wskazanym w art. 4 pkt 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, a zatem nie podlega dyspozycji art. 246 ustawy PZP.

Prezes Zarządu – Wojciech Machelski