

ZP.3311.11-1.2022

**WYKONAWCY**

ubiegający się o zamówienie publiczne

**WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości przekraczającej kwotę 750 000 euro prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego - **Świadczenie usług codziennego i całodobowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Chełmie wraz z dzierżawą kuchni i prowadzeniem bufetu**

Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Chełmie, działając na podstawie art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ") wraz z wyjaśnieniami:

- Pytanie:** "Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań, obiadów, kolacji i podwieczorków w okresie od stycznia 2021 r. do lutego 2022 r."

Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

**Odpowiedź:**

Miesiąc - Rok	Ilość śniadań	Ilość II śniadań	Ilość obiadów	Ilość podwieczorków	Ilość kolacji
Styczeń - 2021	9038+123 (dieta ścisła i płynna)	W każdym miesiącu ok. 4500	9219+95	W każdym miesiącu ok. 4500	8880+118
Luty - 2021	8599+154		8821+127		8435+142
Marzec - 2021	10648+226		10982+189		10315+214
Kwiecień - 2021	9992+174		10235+160		9619+155
Maj - 2021	8923+226		9322+181		8636+213
Czerwiec - 2021	9690+249		9921+199		9429+227
Lipiec - 2021	10458+364		10723+340		10106+326
Sierpień - 2021	10133+316		10427+306		9865+274
Wrzesień - 2021	9990+311		10409+287		9714+292
Październik - 2021	11342+304		11714+262		11019+258
Listopad - 2021	11940+223		12388+208		11615+197
Grudzień - 2021	10153+208		10669+157		9769+177
Styczeń - 2022	9555+248		10083+224		9353+222
Luty - 2022	8874+304		9344+258		8612+271

2. **Pytanie:** "W związku z tym, że opis dystrybucji posiłków nie jest wystarczająco jasno opisany, prosimy o dokładne wyjaśnienie w jaki sposób odbywa się dystrybucja posiłków z Kuchni Głównej do łóżka pacjenta, a w szczególności :

- a) jak wygląda transport posiłków do pawilonów
- b) ile jest kuchenek oddziałowych i w których budynkach się znajdują
- c) Kto będzie odpowiedzialny za utrzymanie porządku w kuchenkach oddziałowych?
- d) ilość osób niezbędnych do dystrybucji posiłków z podziałem na oddziały
- e) czy jedna osoba może obsłużyć kilka oddziałów
- f) czy Wykonawcy będą zajmowali się rozdzielaniem posiłków z naczyń transportowych, ich rozdzielaniem na talerze i dystrybucją do łóżka pacjenta
- g) czy Wykonawca jest odpowiedzialny za odbiór brudnych naczyń z sal chorych?"

**Odpowiedź:** Ad. a) – transport samochodem dostawczym w pojemnikach GN pakowanych w termoporty; ad. b) – 27 kuchenek na każdym oddziale szpitalnym; ad. c) – personel szpitalny; ad. d) – dystrybucją posiłków na oddziale zajmuje się personel oddziału; ad. e) – zgodnie z odpowiedzią d); ad. f) – należy do obowiązków personelu szpitala; ad. g) – należy do obowiązków personelu szpitala;

3. **Pytanie:** "W związku z zapisem w OPZ, że odpadki pokonsumpcyjne i naczynia jednorazowe z oddziałów zakaźnych są utylizowane na koszt Wykonawcy w magazynie odpadów Szpitalnych, a nota obciążeniowa za usługę jest wystawiana przez Zamawiającego - Prosimy o podanie średniego kosztu miesięcznego oraz średniej ilości takich odpadów."

**Odpowiedź:** Koszt unieszkodliwianych odpadów pokonsumpcyjnych jest uzależniony od ilości osobodni pacjentów przebywających na oddziałach zakaźnych i innych (pacjenci z Covid - 19 w innych oddziałach niż zakaźne). Średni miesięczny koszt za 2021 r. to 3.250,26 zł brutto, ilość: 463 kg; średni miesięczny koszt za 2022 rok to 2 278,00 zł, ilość: 422 kg.

4. **Pytanie:** "Prosimy o informację jakim sprzętem transportuje posiłki obecny Wykonawca do pawilonów A, B, C, D? Samochodem?"

**Odpowiedź:** pawilon: A, B, C, D – w systemie termoportów i termosów szczelnie zamkniętych (posiadających sprawne uszczelki) – samochód; pawilon: 1A, 1B, 1C, 1D – w systemie wózków bemaowych posiadających pojemniki GN ze sprawnymi uszczelkami.

5. **Pytanie:** "Czy Zamawiający potwierdza, że zmywalnia brudnych naczyń i zastawy stołowej znajduje się w Kuchni głównej? Co oznacza, że brudne naczynia z każdego budynku trzeba przetransportować po każdym posiłku, a czyste dostarczyć do kuchenek oddziałowych?"

**Odpowiedź:** Tak, Zamawiający potwierdza.

6. **Pytanie:** "Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?"

**Odpowiedź:** Zdecydowanie tak, jednak stan poszczególnych pomieszczeń można będzie ocenić w czasie prac inwentaryzacyjnych.

7. **Pytanie:** "Czy w kuchni jest drożna kanalizacja i sprawna wentylacja?"

**Odpowiedź:** Tak.

8. **Pytanie:** "Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?"

**Odpowiedź:** Koszty ponosi Dzierżawca. Koszty przeglądu 4 wind (nie zawiera konserwacji) to ok. 2.400,00 zł w roku, koszt przeglądów szczelności instalacji chłodniczych wymaganych przez CRO (nie zawiera konserwacji) 4 instalacje x ok. 350,00 zł łącznie 1.400,00 zł

9. **Pytanie:** "Proszę o podanie faktycznych wartości comiesięcznych za 2021 r. oraz styczeń, luty 2022 r. (faktury wystawione Wykonawcy) za zużycie energii, centralnego ogrzewania, ciepłej i zimnej wody oraz za odprowadzanie i dezynfekcję ścieków."
- Odpowiedź:** Wystawione faktury w 2021 roku: energia elektryczna: 84 603,51 zł brutto; CO: 67 227,66 zł brutto; ciepła woda: 63 301,69 zł brutto; ścieki: 44 339,47 zł brutto; zimna woda: 20 602,21 zł brutto; opłata stała za zamówioną moc: 52 119,85 zł brutto; wystawione faktury w 2022 roku energia elektryczna: 5 408,02 zł brutto (za luty brak faktury z PGE); CO: 26 905,64 zł brutto; ciepła woda: 21 846,15 zł brutto; ścieki: 6 686,05 zł brutto; zimna woda: 2 640,00 zł brutto; opłata stała za zamówioną moc: 10 623,98 zł brutto.
10. **Pytanie:** "Gdzie ma odbywać się mycie termoportów, pojemników, wózków transportowych? Czy Zamawiający wyznaczył odpowiednio przygotowane pomieszczenia? Jeżeli nie to w jakim zakresie Wykonawca powinien przystosować pomieszczenia do mycia i w jakim czasie?"
- Odpowiedź:** Mycie odbywa się w zmywalni znajdującej w budynku kuchni głównej.
11. **Pytanie:** "Prosimy o podanie, ile posiłków (dziennie, miesięcznie) zostaje wydawanych (sprzedawanych) w bufecie. "
- Odpowiedź:** Zamawiający nie ma takiej wiedzy.
12. **Pytanie:** "Proszę podać, ile posiłków regeneracyjnych i profilaktycznych zostało przygotowanych przez obecnego Wykonawcę w 2021r. Z podziałem na miesiące."
- Odpowiedź:** posiłki profilaktyczne wydawane są od listopada do marca: styczeń 2021 r.- 57; luty 2021 r. – 60; marzec 2021r. – 29; listopad 2021r.- 57; grudzień 2021 r. - 65.
13. **Pytanie:** "Prosimy o podanie obecnej stawki Wykonawcy za osobodzień."
- Odpowiedź:** Stawka za osobodzień według aktuwnie podpisanego aneksu wynosi 14,12 zł + 8% VAT.
14. **Pytanie:** "Czy w Szpitalu są pacjenci z COVID-19 ? Jeżeli tak to prosimy podać średnią z ostatnich 4 miesięcy. Prosimy również o wskazanie ilości łóżek przeznaczonych dla w/w pacjentów."
- Odpowiedź:** 1 100 pacjentów; 176 łóżek.
15. **Pytanie:** "Czy kuchnia posiada separator tłuszczu? Jeśli tak to jak jest jego wielkość i po czyjej stronie będzie jego oczyszczanie? Jaki jest przewidywany koszt tej usługi?"
- Odpowiedź:** Tak, obiekt posiada separator tłuszczu fi 150 cm, głębokości ok. 300 cm. Kosztu usługi nie jest Zamawiającemu znany; jest to godzinowa stawka WUKO. Czyszczenie seperatora należy do Dzierżawcy.
16. **Pytanie:** "Czy i w jakim zakresie Wykonawca odpowiada za teren zewnętrzny kuchni?"
- Odpowiedź:** Dzierżawa obejmuje wyłącznie budynek.
17. **Pytanie:** "Jaka jest mocy prądu w pomieszczeniach, które będą udostępnione przyszłemu Wykonawcy usługi żywienia?"
- Odpowiedź:** Ok. 80 kW.
18. **Pytanie:** "Prosimy o informację czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie usługi dla innych zewnętrznych podmiotów (catering)?"
- Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę.
19. **Pytanie:** "Prosimy o informacje, kto ponosi koszt podatku od nieruchomości oraz jaka to jest wartość netto?"

Odpowiedź: Koszt podatku od nieruchomości ponosi Zamawiający. Koszt podatku od nieruchomości za budynek kuchni wynosi 11 064,00 zł/rok.

20. **Pytanie:** *"Prosimy o informację, czy Zamawiający w trakcie trwania umowy na usługę żywienia pacjentów przewiduje remonty w pomieszczeniach udostępnionych lub dzierżawionych Wykonawcy? Jeżeli tak to w jakim zakresie?"*

**Odpowiedź:** Zamawiający nie przewiduje remontów.

21. **Pytanie:** *"Czy w trakcie trwania kontraktu na żywienie Zamawiający przewiduje prowadzenie remontów na oddziałach, które mogą skutkować ich czasowym wyłączeniem i jednoczesnym zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów?"*

**Odpowiedź:** Jest to możliwe, jednak pacjenci w tym okresie będą rozmieszczeni w innych oddziałach na terenie szpitala.

22. **Pytanie:** *"Czy w trakcie trwania Umowy na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź zmniejszenie ilości łóżek w szpitalu?"*

**Odpowiedź:** Zamawiający nie przewiduje.

23. **Pytanie:** *"Prosimy o informację czy w każdym budynku do którego mają zostać dostarczone posiłki zgodnie z załącznikiem nr 6 do SWZ, znajdują się sprawne dźwigi towarowe / windy z których Wykonawca będzie mógł korzystać i czy w związku z tym będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem, jeżeli tak prosimy o wskazanie kwoty?"*

**Odpowiedź:** W każdym budynku znajdują się sprawne dźwigi towarowe. Wykonawca usługi żywienia nie ponosi dodatkowych kosztów związanych z eksploatacją dźwigów.

24. **Pytanie:** *"Po czyjej stronie są koszty za konserwację dźwigów towarowych/wind, którymi następuje dystrybucja posiłków na oddziały?"*

**Odpowiedź:** Za konserwację dźwigów w poszczególnych pawilonach odpowiada i ponosi koszty Zamawiający. Za konserwację czterech wind w budynku Kuchni odpowiada i ponosi koszty Wyzierżawiający.

25. **Pytanie:** *"Prosimy o załączenie mapy, planu rozkładu kuchni i pomieszczeń, które Wynajmujący będzie dzierżawił."*

**Odpowiedź:** Zamawiający umożliwia wykonanie wizji lokalnej.

26. **Pytanie:** *"Czy pomieszczenia dzierżawy posiadają pozytywną opinię właściwego Inspektora Sanitarnego a dot. przedmiotu dzierżawy?"*

**Odpowiedź:** Tak, obiekt dopuszczony jest do użytkowania.

27. **Pytanie:** *"Prosimy o podanie daty ostatnich przeglądów instalacji elektrycznej, gazowej, przeciwpożarowej, przewodów kominiarskich i wentylacyjnych w pomieszczeniach do dzierżawy?"*

**Odpowiedź:** Przeglądy o których mowa Dzierżawca wykonuje we własnym zakresie dlatego Zamawiający nie dysponuje datami ostatnich przeglądów.

28. **Pytanie:** *"Zgodnie z art. 433 ust.4) ustawy prawo zamówień publicznych zwracamy się z prośbą do Zamawiającego o dodanie zapisu w Umowie: „Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania co najmniej ..... % wartości brutto umowy.”*

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę i na podstawie art. 137 ust. 1 wyżej cytowanej ustawy modyfikuje treść SWZ w załączniku – projektowane postanowienia umowy (§ 2 ust. 9) w sposób następujący: *"Podana*

w ust. 1 wartość brutto umowy jest konsekwencją jedynie szacunkowej ilości osobodni wskazanych w ust. 2, w związku z powyższym Wykonawca w zależności od potrzeb Zamawiającego w okresie trwania umowy jest zobowiązany do realizacji umowy w ilości osobodni mniejszych lub większych w stosunku do wyżej wymienionej szacunkowej ilości osobodni. W związku z powyższym wartość brutto umowy, o której mowa w ust. 1 może ulec zmianie w okresie trwania umowy. Strony wspólnie ustalą w formie pisemnego aneksu zasady wprowadzenia takiej zmiany oraz wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy. Ograniczenie zakresu zamówienia, o którym mowa w zdaniu pierwszym, nie może skutkować zmniejszeniem łącznej wartości netto usług, stanowiących przedmiot umowy, do wartości nie niższej niż 80% kwoty, o której mowa w ust. 1."

29. **Pytanie:** "Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż sprzęty zakupione w celu modernizacji i doposażenia pomieszczeń kuchennych, pozostaną jego własnością po zakończeniu kontraktu?"

**Odpowiedź:** Sprzęty pozostają własnością Wykonawcy, przy czym Wykonawca w przypadku demontażu urządzenia na trwałe związanego w powierzchnią, przywróci dzierżawioną powierzchnię do stanu poprzedniego.

30. **Pytanie:** "Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Jakie są koszty netto dozoru technicznego w skali roku? Kto będzie je ponosił?"

**Odpowiedź:** Dozorowi technicznemu podlegają windy, a CRO instalacje chłodnicze. Koszt dozoru technicznego: 2 400 zł netto za rok. Koszt ponosi dzierżawca.

31. **Pytanie:** "Czy Zamawiający ubezpiecza pomieszczenia i mienie bloku żywienia?"

**Odpowiedź:** Zamawiający ubezpiecza pomieszczenia oraz mienie należące do Zamawiającego.

32. **Pytanie:** "Zamawiający w paragrafie 5 Umowy informuje, że Wykonawca ma prowadzić sprzedaż w ustalonych dniach i godzinach. Prosimy o doprecyzowanie jakich konkretnie."

**Odpowiedź:** Decyzja należy do Wykonawcy.

33. **Pytanie:** "Prosimy o informację w jakie sprzęty należy wyposażać bar?"

**Odpowiedź:** Jak wyżej.

34. **Pytanie:** "Prosimy o dodanie zapisu do paragrafu 1 pkt. 7.4 „...lub umów z podmiotami uprawnionymi do odbioru, utylizacji odpadów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami”.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę i na podstawie art. 137 ust. 1 i 2 wyżej cytowanej ustawy modyfikuje treść SWZ w załączniku "projektowane postanowienia umowy" dodając do paragrafu 1 pkt 7.4: ".... lub umów z podmiotami uprawnionymi do odbioru, utylizacji odpadów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami."

35. **Pytanie:** "Prosimy o zmianę zapisu w Umowie, paragraf 7 pkt. 3 z „W przypadku odstąpienia przez którąkolwiek ze stron od umowy, Zamawiający wyznaczy termin do którego Wykonawca ma obowiązek realizować przedmiot zamówienia” na „W Przypadku odstąpienia przez którąkolwiek ze stron od umowy, **Strony w porozumieniu** ustalą termin, do którego Wykonawca ma obowiązek realizować przedmiot zamówienia."

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

36. **Pytanie:** "Prosimy o wykreślenie pkt 2 paragraf 10 Umowy. Nie powinno się uzależniać podwyżki od wskazania określonej ilości wzrostu."

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

37. **Pytanie:** *"Prosimy o poprawienie zapisu w paragrafie 10 pkt. 5 Umowy, aby zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywała od lutego, roku w którym nastąpiło ogłoszenie wskaźnika, a nie od podpisania aneksu. GUS ogłasza się do 15 stycznia."*
- Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.
38. **Pytanie:** *"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:** Na dzień składania wyjaśnień treści SWZ inne dodatkowe koszty nie są znane.
39. **Pytanie:** *"Prosimy o informację kto obecnie wykonuje usługę?"*
- Odpowiedź:** Gomi s. c. Zbigniew Górka, Katarzyna Górka, ul. Modrzewiowa 4, 24-320 Poniatowa.
40. **Pytanie:** *"Zamawiający posiada oddział psychiatryczny. Czy kaloryczność dla tego oddziału ma pozostać na poziomie 2300-2500 kcal, tak jak u pozostałych pacjentów i czy w razie zmian w kaloryczności minimalna gramatura potraw i produktów ulegnie zmianie."*
- Odpowiedź:** Kaloryczność pozostaje na w/w poziomie, gramatura nie ulega zmianie.
41. **Pytanie:** *"Czy zastawa stołowa na oddziale Psychiatrycznym powinna być ograniczona do naczyń plastikowych/jednorazowych i łyżki?"*
- Odpowiedź:** Na Oddziale Psychiatrycznym talerze i kubki są plastikowe, łyżki zaś metalowe.
42. **Pytanie:** *"Czy dobrze rozumiemy zapis, iż Zamawiający wymaga dla wszystkich diet cukrzycowych dodatku 20g cukru (podanego osobno) na osobę do napoju (załącznik nr 4 do SWZ pkt 31)."*
- Odpowiedź:** Tak.
43. **Pytanie:** *"Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie tłuszczu roślinnego 75% dla wszystkich diet, oprócz pacjentów z oddziału Pediatrii, Ginekologii, Położnictwa, którym należy podać masło 82%."*
- Odpowiedź:** Tak, Zamawiający dopuszcza.
44. **Pytanie:** *"Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości osób niedożywionych, z dietą wrzodową, cukrzycową, wysokobiałkową, bezmleczną i bezglutenową oraz matek karmiących i kobiet ciężarnych."*
- Odpowiedź:** Osoby niedożywione i dieta bezglutenowa – sporadycznie; pozostałe – ok. 2500-3000 miesięcznie.
45. **Pytanie:** *"Prosimy o podanie średnich miesięcznych ilości produktów wydawanych dodatkowo takich jak: sok, jogurt, cukier, sól, herbata, mleko (Załącznik nr 4 Pkt1/III)."*
- Odpowiedź:** W/w produkty są wydawane wg zapotrzebowania oddziału. Cukier jest wydawany osobno na każdy oddział dla diet cukrzycowych.
46. **Pytanie:** *"Czy Zamawiający wyraża zgodę na podłączenie kotłów warzelnych gazowych. Po czyjej stronie będą koszty podłączenia."*
- Odpowiedź:** Tak, koszty ponosi Wydierżawiający. Obecnie Wydierżawiający podmiot zainstalował takowe kotły.
47. **Pytanie:** *"Prosimy o modyfikację zapisu dotyczącego wypowiedzenia umowy. Proponujemy : „Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej”."*
- Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.
48. **Pytanie:** *"Prosimy o podanie średniej miesięcznej liczby osobodni z oddziałów intensywnej terapii oraz sal nadzoru epidemicznego z 2021 r. potrzebnej do prawidłowego oszacowania ilości pojemników jednorazowych."*
- Odpowiedź:** 313 osobodni.

49. **Pytanie:** *"W związku z brakiem możliwości przeprowadzenia wizji lokalnej Wykonawca zwraca się z prośbą o wysłanie dokładnych zdjęć z poszczególnych pomieszczeń opisanych w SWZ wraz z udostępnianym sprzętem (kilka ujęć każdego sprzętu)."*

**Odpowiedź:** Zdjęcia zostaną zamieszczone na platformie prowadzonego postępowania.

Dyrektor  
Samodzielnego Publicznego  
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego  
w Chełmie

dr Kamila Ćwik