

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:

1. **Pytanie:** *"Zamawiający na potwierdzenie zdolności zawodowej jako warunek udziału w postępowaniu opisany w rozdziale VII pkt 2 oraz w ogłoszeniu sekcja III. pkt 2 wymaga minimum jednej usługi obejmującej swym zakresem: a) przygotowanie posiłków w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz. U. z 2020r.poz.2021 z późn. zm.) oraz b) przygotowanie w ww. zakładach obiadów dwudaniowych, w ilości nie mniejszej niż średnio 350 sztuk w ciągu jednego dnia. Prosimy zatem o potwierdzenie, iż Wykonawca, aby spełnić powyższy warunek musi wykazać się przygotowaniem posiłków w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz przygotowaniem w ww. zakładach obiadów dwudaniowych, w ilości nie mniejszej niż średnio 350 sztuk w ciągu jednego dnia przez okres co najmniej 12 miesięcy?"*

Odpowiedź: Zamawiający wymaga zgodnie z rozdziałem VIII pkt 2 oraz sekcja III pkt 2 ogłoszenia o zamówieniu.

Pytanie: *"Zgodnie z SWZ rozdział III, punkt 4 ppkt 9) Zamawiający wymaga wykonywania usług będących przedmiotem umowy zgodnie opracowanymi procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) potwierdzonymi uzyskaniem certyfikatu jakości ISO 22000:2005. Prosimy Zamawiającego o zmianę w zakresie rozdziału IV SWZ dotyczącego przedmiotowych środków dowodowych oraz o dodanie do wymogu złożenia przedmiotowego środka dowodowego w postępowaniu w postaci: Certyfikatu wystawionego przez jednostkę akredytowaną, potwierdzającego wdrożenie systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points (w skrócie HACCP) w zakresie żywienia szpitalnego na wszystkich etapach produkcji, czyli w zakresie produkcji, dystrybucji, dietytyki oraz cateringu. Certyfikat ten ma potwierdzać zgodność z normami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Uzasadnienie: Stosownie do treści art. 7 pkt 20 nowej ustawy Pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych usług z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe są środkami służącymi Zamawiającemu do zweryfikowania poprawności merytorycznej treści złożonej oferty. Oznacza, że Zamawiający musi mieć możliwość zapoznania się z nimi już na etapie badania oferty. Zamawiający będący szpitalem w szczególności powinien zwrócić uwagę na jakość usług jakie oferuje Wykonawca, a firmy posiadające powyższe certyfikaty ISO cechują się większym zaufaniem oraz są bardziej wiarygodne i profesjonalne."*

Odpowiedź: Zamawiający wymaga zgodnie z rozdziałem III pkt 4 ppkt 9 SWZ.

3. **Pytanie:** *"Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, 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 zwolnieniu lekarskim, zarażonych COVID -19. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie."

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

4. **Pytanie:** *"Z treści art. 462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny."*

Odpowiedź: W przypadku polegania Wykonawcy na zasobach innych podmiotów, w celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawca musi do oferty dołączyć zobowiązanie innego podmiotu udostępniającego zasoby. Wykazany inny podmiot musi uczestniczyć w części realizacji zamówienia, dlatego należy wykazać go jako podwykonawcę w ofercie i wskazać część zamówienia jaką będzie realizował, zgodnie z rozdziałem VII ust. 5-8 SWZ. Jeżeli Wykonawca chce skorzystać z podwykonawcy, który nie jest podmiotem udostępniającym zasoby w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, wskazuje w ofercie część zamówienia, którą zamierza powierzyć podwykonawcy i wykazuje podwykonawcę jeżeli jest na tym etapie znany.

5. **Pytanie:** *"Czy z uwagi na obecną sytuację epidemiologiczną związaną z COVID-19 realizujący umowę powinien mieć doświadczenie w zakresie zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 podczas realizacji umowy w czasie pandemii oraz powinien wykazać się wprowadzeniem systemów zarządzania, opracowywania procedur oraz podejmowania działań związanych z przeciwdziałaniem COVID-19, a na dowód powinien załączyć Certyfikat ISO/PAS 45005- bezpieczeństwa pracodawcy, pracowników i partnerów biznesowych w czasie pandemii Covid -19? Da to gwarancję Zamawiającemu, że usługa wykonywana będzie w czasie epidemii należycie. "*

Odpowiedź: Zamawiający nie stawia wymogu.

6. **Pytanie:** *"Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji wynagrodzenia poprzez ograniczenia zapisów umowy ograniczając waloryzacje od 5% stawki GUS Wykonawca nie ma wpływu na wahania cen na rynku. W przypadku postępowania przetargowego na usługi mówimy tutaj o codziennym koszcie ponoszonym przez wykonawcę na rzecz Zamawiającego restrykcyjne zakresy i ograniczenia stosowania art. 439 ust. 2 ustawy Pzp są kolejnym elementem współdziałania w realizacji zamówienia i naruszają art. 431 ustawy Pzp .. Ustawodawca dał jasny sygnał, że niedopuszczalne jest obarczanie wykonawców wszystkimi ryzyka mi realizacji danego zamówienia i zostali wyraźnie zobowiązani do przestrzegania zasady proporcjonalności. W ramach prac legislacyjnych wyraźnie wskazano, że wprowadzone ograniczenia nie mają na celu „uniemożliwienia zamawiającym ukształtowania treści umowy w sposób uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców". Zatem wnosimy o zmianę zapisów §10 pkt. 2 umowy na: „Strony dokonają zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w ust. 1, jeżeli „wskaźnik GUS” będzie wyższy niż 2%”*

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

7. **Pytanie:** *"Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 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: Zamawiający nie wyraża zgody.

8. **Pytanie:** *"Czy w związku ze stanem epidemii Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?"*

Odpowiedź: Obecne przepisy nie przewidują kwarantanny z kontaktu, tym samym nie ma możliwości wystąpienia sytuacji zamknięcia kuchni.

9. **Pytanie:** *"Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy. Wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych."*

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

10. **Pytanie:** *"Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?"*

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

11. **Pytanie:** *"Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?"*

Odpowiedź: Zgodnie z § 8 ust. 7 projektowanych postanowień umowy.

12. **Pytanie:** *"Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$ "*

Odpowiedź: Tak, zgodnie z SWZ.

13. **Pytanie:** *"Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?"*

Odpowiedź: Zamawiający wymaga 65°C (+/- 5°C).

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

Odpowiedź: Nie są planowane w trakcie trwania umowy.

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

Odpowiedź: Zgodnie z protokołem postępowania.

16. **Pytanie:** "Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?"

Odpowiedź: Stawka za osobodzień według aktualnie podpisanego aneksu wynosi 14,12 zł + 8% VAT. Aktualny Wykonawca usługi to firma GOMI s. c. Zbigniew Górka, Katarzyna Górka, ul. Modrzewiowa 4, 24-320 Poniatowa.

17. **Pytanie:** "Ze względu na konieczność zapewnienia ciągłości usług żywienia pacjentów Zamawiającego oraz na obecną sytuację, która związana jest z realnym zagrożeniem COVID-19, wnosimy o konieczne posiadania kuchni zastępczej do 100 km od siedziby Zamawiającego, mierzona za pomocą „google maps” po drogach publicznych. Obecna sytuacja wymaga od zamawiających zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z jednego z zakładów. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków. W innym wypadku dostawa posiłków zostanie wstrzymana przez stację sanitarno epidemiologiczną. Czy wykonawca powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią zastępczą oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych?"

Odpowiedź: Zamawiający nie stawia takiego wymogu.

18. **Pytanie:** "Wnosimy o usunięcie zapisu z §7 punkt 6 wzoru umowy: „W związku z niemożnością pozostawienia Szpitala bez usługi żywienia, okres wypowiedzenia może ulec przedłużeniu o czas niezbędny do wyłonienia przez Zamawiającego nowego Wykonawcy, pełniącego usługę, a Wykonawca realizować będzie umowę na dotychczasowych warunkach.” Zgodnie z art. 433 PZP umowa nie może przewidywać odpowiedzialności wykonawcy za okoliczności, za które wyłączną odpowiedzialność ponosi zamawiający. Taką sytuacją jest nie wyłonienie w przeciągu 3 miesięcy okresu wypowiedzenia nowego Wykonawcy pełniącego usługę. Zgodnie z art. 214 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, zamawiający może udzielić zamówienia z wolnej ręki, jeżeli ze względu na wyjątkową sytuację niewynikającą z przyczyn leżących po stronie zamawiającego, której nie mógł on przewidzieć, wymagane jest natychmiastowe wykonanie zamówienia, a nie można zachować terminów określonych dla innych trybów udzielenia zamówienia."

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

19. **Pytanie:** "Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych."

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

20. **Pytanie:** "Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że Zamawiający będzie wnosił zastrzeżenia do jadłospisów jeżeli nie będą one zgodne z zapisami SWIZ lub zaleceniami IŻŻ?"

Odpowiedź: Tak.

21. **Pytanie:** "Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że alergeny w jadłospisie dziennym powinny być oznaczone w sposób czytelny dla pacjenta np. w formie skrótów lub numerów?"

Odpowiedź: Tak.

22. **Pytanie:** "Zamawiający w OPZ określił wartości energetyczne dziennej porcji pokarmowej pacjenta (śniadanie, obiad i kolacja) powinna wynosić: energia od 2200 do 2500 kcal. Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzgl., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku

(jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (cięża , karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " **Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56].W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ).** Zamawiający określił kaloryczność diet powyżej przeciętnej średniej. Czy ze wzg. na prewencję otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa, dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 2000 kcal, a dieta cukrzycowa 1600-2000kcal ?'

Odpowiedź: Wartość energetyczna pozostaje na poziomie 2300 – 2500 kcal.

23. **Pytanie:** "Wykonawca prosi o aktualizację w OPZ procentowej zawartości składników odżywczych w diecie podstawowej i lekkostrawnej. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30%."

Odpowiedź: Ww. wartości odżywcze pozostają bez zmian, są one ustalone na podstawie literatury „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” pod redakcją M. Jarosz z 2020 r.

24. **Pytanie:** "Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisiel, budyniów, galaretek?"

Odpowiedź: Jeżeli firma przygotuje ww. desery w kuchni i dostarczy gotowy posiłek na oddział.

25. **Pytanie:** "Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym i Pielęgnacyjno-Opiekuńczym występuje tylko dieta lekkostrawna i jej modyfikacje?"

Odpowiedź: Tak.

26. **Pytanie:** "Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego."

Odpowiedź: Dieta podstawowa, lekko strawna i cukrzycowa.

27. **Pytanie:** "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.

28. **Pytanie:** "Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi 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, po uzgodnieniu zakresu i warunków.

29. **Pytanie:** *"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 2020 r?"*

Odpowiedź: Wymagania znajdują się w SWZ – Opis przedmiotu zamówienia.

30. **Pytanie:** *"Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?"*

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Mleko w proszku jedynie do diet specjalistycznych.

31. **Pytanie:** *"Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%."*

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody, obowiązuje jadłospis dekadowy.

32. **Pytanie:** *"Proszę o podanie średniej ilości miesięcznej wydawanych opakowań jednorazowych z podziałem na oddziały."*

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

33. **Pytanie:** *"Proszę o podanie średniej miesięcznej ilości posiłków z okresu 02.2021-02.2022 z podziałem na oddziały."*

Odpowiedź: Zgodnie z tabelą w wyjaśnieniach nr 1.

34. **Pytanie:** *"Proszę o podanie średniej miesięcznej ilości zamawianych płynów do mycia naczyń."*

Odpowiedź: 1 pojemnik 5 l.

35. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji czy wykonawca dobrze rozumie, iż musi wyposażyć oddział Zakaźny, Dermatologiczny, Pulmonologicznym w zmywarko-wypaźarki."*

Odpowiedź: Zgodnie z rozdziałem I ust. 13 Opisu przedmiotu zamówienia.

36. **Pytanie:** *"Proszę o podanie średniej miesięcznej kwoty refaktury za odpady niebezpieczne."*

Odpowiedź: Zgodnie z wyjaśnieniami nr 1.

37. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji czy kuchnia posiada nakazy sanitarne do wykonania."*

Odpowiedź: Zamawiający nie ma takiej wiedzy. Ewentualne nakazy sanitarne posiada aktualny wykonawca usługi.

38. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji w jakim stanie technicznym są pomieszczenia kuchenne oraz sprzęt kuchenny."*

Odpowiedź: Zgodnie z wyjaśnieniami nr 1.

39. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji czy sprzęt znajdujący się w pomieszczeniach kuchni jest sprawny i podanie jego listy."*

Odpowiedź: Jak wyżej. Wykaz sprzętu stanowi załącznik do SWZ i został opublikowany na stronie prowadzonego postępowania.

40. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji czy wykonawca będzie odpowiadał za czyszczenie separatora tłuszczu, odstożników i z jaką częstotliwością."*

Odpowiedź: Zgodnie z wyjaśnieniami nr 1.

41. **Pytanie:** *"Proszę o podanie średniej miesięcznej wysokości kosztów mediów: prąd, gaz, woda ciepła, zimna, ścieki, CO, wentylacja."*

Odpowiedź: Energia elektryczna; 7 050,29 zł brutto; CO: 5 602,31 zł brutto; ciepła woda: 5 275,14 zł brutto; ścieki: 3 694,96 zł brutto; zimna woda: 1 761,85 zł brutto; odpady niebezpieczne: 2 302,08 zł brutto; opłata stała za zamówioną moc: 5 311,99 zł brutto.

42. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający będzie ponosił jakieś dodatkowe koszt związane z utrzymaniem kuchni(dozór techniczny wind)."*

Odpowiedź: Zgodnie z wyjaśnieniami nr 1.

43. **Pytanie:** *"Czy instalacja elektryczna i hydrauliczna znajdująca się na terenie kuchni jest sprawna i kiedy był przeprowadzany ostatni przegląd instalacji elektrycznej."*

Odpowiedź: Zgodnie z wyjaśnieniami nr 1.

44. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji czy oddziały przy wydawaniu posiłków są łączone, jeśli tak to proszę o podanie sposobu ich połączenia."*

Odpowiedź: Oddziały nie są łączone przy wydawaniu posiłków.

45. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji do ilu miejsc w szpitalu mają być dostarczone posiłki."*

Odpowiedź: Do wszystkich wymienionych w tabeli w rozdziale II "Ilość łóżek w poszczególnych oddziałach" – Opis przedmiotu zamówienia.

46. **Pytanie:** *"Proszę o podanie informacji kto odpowiada za wydawanie posiłków na oddziale."*

Odpowiedź: Odpowiada personel oddziału.

47. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji co wchodzi w skład zastawy stołowej dla pacjentów."*

Odpowiedź: Miseczka, talerz płytki, kubek/szklanka, zestaw sztućców.

48. **Pytanie:** *"Proszę o udzielenie informacji czy są pracownicy którzy muszą być przejęci przez wykonawcę i na jakich warunkach są zatrudnieni oraz czy posiadają zaległe urlopy."*

Odpowiedź: W prowadzonym postępowaniu nie przewiduje się przejęcia pracowników w trybie art. 23' Kodeksu pracy.

Dyrektor
Samodzielnego Publicznego
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego
w Chełmie

dr Kamila Ćwik

