

PZP-225_16/2021

Korfantów dnia: 28.09.2021r.

ODPOWIEDZI na pytania

Dotyczy: postępowania na: Zapewnienie całodobowego wyżywienia pacjentów Opolskiego Centrum Rehabilitacji w Korfantowie Sp. z o.o.

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

1. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie 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. 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: Kodeks pracy zawiera wystarczająco elastyczne rozwiązania, jak np. umowy o pracę na zastępstwo itp. Zamawiający nie wyraża zgody na dopuszczenie do pracy osoby nie posiadającej aktualnych badań lekarskich, czy też bez przeszkolenia BHP. Obowiązkiem wykonawcy jest takie zorganizowanie swojej działalności, aby usługa mogła być realizowana bez przeszkód nawet przy nieplanowanej absencji swojego personelu (co nie jest niczym niezwykłym i z czym każdy pracodawca musi się liczyć).

2. Mając na uwadze treść wzoru umowy wnoszę o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §ust 3 pkt a i b 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: Wykonawca przywołuje w zapytaniu nieaktualny stan prawny oraz nieaktualne orzecznictwo. Zastrzeżone w we wskazanych postanowieniach kary umowne obowiązują dla konkretnych przypadków rażącego naruszenia umowy przez wykonawcę. Nie mają one charakteru nadmiernego, albowiem odnoszą się do osobodnia, a nie ogólnej kwoty wynagrodzenia wykonawcy.

3. Prosimy o wykaz sprzętu do wypożyczania oraz koszt za wypożyczony sprzęt?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 9 i 11 do SWZ.

4. W jakim stanie technicznym jest proponowany do wypożyczania sprzęt?

Odpowiedź: Sprzęt jest sprawny technicznie, Wykonawca ma możliwość samodzielnej oceny w trakcie wizji lokalnej

5. Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów ?

Odpowiedź: Wykonawca ma do dyspozycji dźwig towarowy i windy.

6. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem ?

Odpowiedź: Znajdują się windy, nie będzie ponosił kosztów

7. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

Odpowiedź: Tak.

8. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie ? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje.

10. Czy Zamawiający ustali próg maksymalnego odchylenia liczby zamawianych posiłków, do którego Wykonawca nie będzie wnosil żadnych skutków prawnych i roszczeń ?

Odpowiedź: Nie.

11. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny ?

Odpowiedź: Nie.

12. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie za zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów ?

Odpowiedź: Wyznaczona przez Zamawiającego osoba.

13. Czy szpital jest przewidziany do otwarcia oddziałów covid-owych ?

Odpowiedź: Nie.

14. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem ?

Odpowiedź: Telefonicznie lub ustnie przez osobę wskazaną przez Zamawiającego

15. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta.

Odpowiedź: Obecnie „wsad do kotła” wynosi 9.50 zł.

16. Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie w szpitalu z podziałem na diety.

Odpowiedź: Zamawiający uznaje, że treść ogłoszenia jest wystarczająca do złożenia oferty

17. Prosimy o załączenie jadłospisu dziennego.

Odpowiedź: Zamawiający uznaje, że treść ogłoszenia jest wystarczająca do złożenia oferty

18. Jak duże będą ilości naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych w skali miesiąca ?

Odpowiedź: Zamawiający nie jest w stanie określić ilości potrzebnych naczyń jednorazowych dla pacjentów. Ilość uzależniona jest od sytuacji epidemicznej w kraju.

19. 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: Zgodnie z wzorem Umowy.

20. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom ?

Odpowiedź: Zgodnie z §8 pkt 1 wzoru umowy.

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

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ tj. Opis przedmiotu zamówienia.

22. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$.

Odpowiedź: Brak zgody.

23. Czy Zamawiający posiada wózki bellarowe, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SIWZ, i w jakim stanie technicznym są.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada wiedzy w jakim stanie technicznym są wózki bellarowe.

24. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a 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 wiedzy o nałożonych nakazach.

25. 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: Obecnie w dzierżawionych pomieszczeniach prowadzona jest przedmiotowa działalność

26. Czy sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Odpowiedź: Na chwilę obecną sprzęt jest sprawny, Wykonawca ma możliwość samodzielnej oceny w trakcie wizji lokalnej.

27. Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego urządzeń chłodniczych i grzewczych przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Odpowiedź: Wykonawca ma możliwość samodzielnej oceny w trakcie wizji lokalnej.

28. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Odpowiedź: Wykonawca ma możliwość samodzielnej oceny w trakcie wizji lokalnej.

29. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odpowiedź: Wykonawca ma możliwość samodzielnej oceny w trakcie wizji lokalnej

30. Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych?

Odpowiedź: Dbanie o stan techniczny oraz naprawy bieżące po stronie Wykonawcy, który obecnie dzierżawi pomieszczenia.

31. Czy w kuchni jest drożna i sprawna kanalizacja ?

Odpowiedź: Tak.

32. Prosimy o podanie informacji dotyczących energii elektrycznej. Jaka jest dostępna i maksymalna moc przyłączy, czy jest jeden kabel zasilający WLZ czy może kilka, jakie są przekroje tych kabli, w jaki sposób i gdzie są one opomiarowane. Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy, pozwalający na bezpieczne podłączenie wymaganych do usługi wózków bellarowych ?

Odpowiedź: Obecna instalacja pozwala na bezpieczne podłączenie wózków bellarowych.

33. Czy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć jadłospis dzienny z kalorycznością każdego posiłku osobno czy łączną, dobową kaloryczność diety?

Odpowiedź: Tak, każdego posiłku.

34. Prosimy o wyrażenie zgody na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków. Ilości posiłków oraz korekty, reklamacje, zamówienia diet specjalistycznych, uwagi, zgłaszane są przez uprawnione osoby, na udostępnionej przez Wykonawcę stronie internetowej lub bezpośrednio w aplikacji mobilnej.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

35. Prosimy o podanie, jaka jest dostępna moc przyłącza gazowego i jakiego rodzaju licznik jest zamontowany. Czy Kuchnia jest jedynym odbiorcą gazu w Szpitalu?

Zamawiający nie posiada przyłącza gazowego w kuchni.

Odpowiedź: Kuchnia nie posiada przyłącza gazowego.

36. Prosimy o informację, czy na kuchni znajduje się sprawna instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej? Jakim czynnikiem zasilane są nagrzewnice? Czy Zamawiający posiada dokumentację dotyczącą sprawności układów i przeglądów wentylacyjnych? Prosimy o jej udostępnienie.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada wiedzy, za stan pomieszczeń odpowiada obecny Dzierżawca.

37. Prosimy o podanie czy na terenie kuchni znajduje się separator tłuszczu i jakiej jest on pojemności. Kto ponosi koszty jego czyszczenia? Jakiej wysokości to są koszty?

Odpowiedź: Tak. Jest separator tłuszczu. Zamawiający nie posiada wiedzy na temat czyszczenia i kosztów, za stan pomieszczeń odpowiada obecny Dzierżawca.

38. Czy istnieją bariery architektoniczne w dostarczeniu posiłków do pacjentów? Prosimy o dokładne rozpisanie drogi transportowej posiłków w poszczególnych budynkach do kuchенок oddziałowych np. windy, schody, podjazdy?

Odpowiedź: Wykonawca ma możliwość samodzielnej oceny w trakcie wizji lokalnej

39. Prosimy o podanie informacji dotyczących o energii elektrycznej. Jaka jest dostępna i maksymalna moc przyłączy, czy jest jeden kabel zasilający WLZ czy może kilka, jakie są przekroje tych kabli, w jaki sposób i gdzie są one opomiarowane. Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy?

Odpowiedź: Moc 120 kW , urządzenia pomiarowe w istniejącej rozdzielni kuchni.

40. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników dystrybucji tj.

- pomieszczenia szatni (damska , męska)
- pomieszczenia socjalne odpowiadające wymogom PIP
- pomieszczenia WC

Odpowiedź: W metrażu dzierżawionych pomieszczeń kuchni znajduje się zaplecze socjalne.

41. Kto w obecnej chwili zajmuje się dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta?

Odpowiedź: Dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta zajmują się pracownicy Wykonawcy.

42. W jakiej formie jest wydawany posiłek?

Odpowiedź: Posiłek wydawany jest w sposób określony w przedmiocie zamówienia.

43. Czy pomieszczenia wyznaczone do najmu są dopuszczone przez sanepid do użytku?

Odpowiedź: Obecny najemca posiada dopuszczenie do użytku przez sanepid.

44. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Zgodnie z art. 222 ust. 4 Ustawy PZP Zamawiający przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

45. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia ?

Odpowiedź: 4 pracowników obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia

46. Ile wg zamawiającego jest niezbędnych osób do dystrybucji posiłków w ciągu dnia?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ.

47. Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędnych do wykonania prawidłowo usługi i ile jest potrzebnych wózków bieżących jest niezbędnych do wykonania usługi ?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ.

48. Jakiej wysokości jest czynsz za dzierżawę pomieszczeń kuchni?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 10 do SWZ.

49. Czy zamawiający przewiduje opłatę za wyposażenie kuchni jakie udostępni wykonawcy ? jeśli tak w jakiej cenie ?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 11 do SWZ.

50. Kto będzie ponosił koszty naprawy sprzętu jaki zostanie użyczony wykonawcy wg załącznika nr 9.

Odpowiedź: Koszty naprawy sprzętu będzie ponosił dzierżawca.

51. Z treści art. 36b p.z.p. 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 (zgodnie z art. 36b ust.1a P.z.p.). 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: Zgodnie z załącznikiem nr 5 do SWZ tj. formularz oferty oraz obowiązującym art. 462 PZP.

52. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarciem.

W świetle obowiązujących przepisów pytanie jest niezasadne.

Odpowiedź:

53. Czy w związku ze stanem epidemii szpital zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Zamawiający nie wyraża zgody.

54. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

55. 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: Informacja o wartości Umowy obecnie obowiązującej opublikowana jest na stronie www.bip.ocr.pl

56. Prosimy o udzielenie informacji nt. pracowników przejmowanych w trybie art. 23 KP i przekazanie informacji, których nowy Wykonawca nie jest w stanie uzyskać w inny sposób:

- a. wysokość wynagrodzeń brutto z ich pochodnymi (staż pracy, premie itp)
- b. czy wśród osób do przejścia są osoby po 50 roku życia?
- c. czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawo do świadczeń emerytalnych?
- d. czy wśród pracowników, którzy mają być przejęci są pracownicy objęci ochroną przedemerytalną? Jeśli tak to ile osób?
- e. czy przejęci pracownicy w trakcie realizacji umowy nabędą prawo do nagród jubileuszowych lub dodatków stażowych? Jeśli tak to, w jakiej wysokości?
- f. kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,
- g. forma, rodzaj i termin zatrudniania przejmowanych pracowników?
- h. Czy wśród pracowników występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich, urlopach macierzyńskich, wychowawczych? Prosimy o dokładne zestawienie osób,
- i. czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
- j. prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich,
- k. Czy Zamawiający posiada jakiegokolwiek zaległości z tytułu stosunku pracy wobec grupy pracowników przewidzianych do przekazania? Jeśli 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 dni wolne, dyżurów itp.).
- l. Jaki jest stan godzin świątecznych i nadgodzin w rozbiciu na poszczególnych pracowników?
- m. Prosimy o podanie dokładnych nazw i adresów związków zawodowych działających w Szpitalu.
- n. Czy Zamawiający będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zobowiązania wobec pracowników przekazanych nowemu wykonawcy w trybie art.23' kp powstałe przed dniem przekazania?
- o. Czy przejmowani pracownicy są objęci układem zbiorowym pracy?
- p. Czy istnieje jakiegokolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisywany ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudniania pracowników lub wysokości ich wynagradzania?
- q. Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikacje ich stosunków pracy?
- r. Czy pracownicy są objęci Zakładowym Funduszem Świadczeń Socjalnych, jeśli tak to proszę o jego udostępnienie?
- s. Proszę o przekazanie danych dotyczących odpisów dokonywanych na ZFŚS oraz na obligatoryjne świadczenia socjalne.
- t. Prosimy podać, jaka jest wysokość wynagrodzeń przejmowanych pracowników z wyszczególnieniem kosztów, wynagrodzenia zasadniczego, premii, ZUS-u itp. na poszczególnego pracownika.

Odpowiedź: Informacje dot. pracowników znajdują się w załączniku nr 1 do SWZ tj. Opis przedmiotu zamówienia.

57. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w przedziale na poszczególne oddziały, diety za okres wrzesień 2020 – sierpień 2021 z rozbićm na poszczególne oddziały

Odpowiedź:

Wrzesień 2020r.: 3021 osobodni

Październik 2020r.: 2769 osobodni

Listopad 2020r.: 654 osobodni

Grudzień 2020r.: 1709 osobodni

Styczeń 2021r.: 2655 osobodni

Luty 2021r.: 3312 osobodni

Marzec 2021r.: 3428 osobodni

Kwiecień 2021r.: 2202 osobodni

Maj 2021r.: 2749 osobodni
Czerwiec 2021r.: 3575 osobodni
Lipiec 2021r.: 4036 osobodni
Sierpień 2021r.: 4219 osobodni

58. Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy:

- koszty pobranej energii elektrycznej
- koszt gazu
- koszty ogrzewania CO
- koszty pobranej wody ciepłej
- koszty pobranej wody zimnej
- koszty odprowadzenia ścieków
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych – **Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada wiedzy

| Koszty energii i wody przez 12miesięcy użytkowania kuchni. | | | | | | | | | |
|--|-----------------|------------------|-----------|--------------|----------------------|------------|-------------|----------------------|----------------|
| | kWh 1 | kWh 2 | kWh 3 | cw | zw1 | zw2 | cyrk cw | | |
| 31 sie 21 | 853055 | 424043 | 196208 | 14002 | 10692 | 4469 | 5678 | m3 | |
| 1 wrz 20 | 791728 | 378065 | 176048 | 12328 | 9938 | 4318 | 4579 | m3 | |
| | | | | 1674 | 754 | 151 | 1099 | m³ | |
| | 61327 | 45978 | 20160 | | | | | | |
| razem | 127465 | kWh | | 575 | m³ | 905 | 1480 | m³ | |
| | | | | | | | | | VAT |
| koszt 1kW | 0,59 | zł brutto | | woda | 4,13 | zł netto | | | |
| wartość | 75204,35 | zł brutto | | wartość | 6112,4 | zł netto | 8% | 6601,39 | zł brutto/ rok |
| śr na m-c | 6267,029 | zł brutto | | śr na m-c | 1059,48 | zł brutto | | | |
| | 5 095,15 | zł netto | | ścieki | 5,83 | zł netto | | | |
| | | | | wartość | 8628,4 | zł netto | 8% | 9318,67 | zł brutto/ rok |
| | | | | śr na m-c | 1495,5893 | zł brutto | | | |
| | 0,48 | zł za 1 kW netto | | | | | | | |
| Średnia miesięczna | | | | | | | | | |
| opłat | | 8822,10 | zł brutto | | | | | | |
| nie uwzględnia opłat czynszowych | | | | | | | | | |
| centralne ogrzewanie | 976,04 | zł/mc netto | 11712,48 | zł/rok netto | | | 23% | 14 406,35 | zł brutto/ rok |

59. Zgodnie z treścią art. 439 „Umowa, której przedmiotem są roboty budowlane lub usługi, zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy, zawiera postanowienia dotyczące zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. 2. W umowie określa się: 1) poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, o których mowa w ust. 1, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia oraz początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia; 2) sposób ustalania zmiany wynagrodzenia: a) z użyciem odesłania do wskaźnika zmiany ceny materiałów lub kosztów, w szczególności wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego lub b) przez wskazanie innej podstawy, w szczególności wykazu rodzajów materiałów lub kosztów, w przypadku których zmiana ceny uprawnia strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia; 3) sposób określenia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia oraz określenie okresów, w których może następować zmiana wynagrodzenia wykonawcy; 4) maksymalną wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia.”

W związku z powyższym wnosimy o dopisanie do projektu umowy Załącznik nr 6 do SWZ do §13 ust. 7 o następującej treści: „Zgodnie z art. 439 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający określa zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy określonego w §3 ust. 1 i 2 w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów

związanych z realizacją zamówienia. Przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się zarówno wzrost jak i obniżenie odpowiednio cen lub kosztów względem ceny lub kosztu zawartego w ofercie wykonawcy stanowiącej podstawę ustalenia wynagrodzenia:

- a) strony umowy mogą wnioskować o zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją, gdy wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem - ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”, w odniesieniu do roku poprzedniego wzrośnie.
- b) warunkiem zmiany wynagrodzenia wykonawcy będzie wykazanie przez daną stronę umowy w sposób opisany w pkt c, że zmiana ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy ma faktyczny wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy;
- c) strona umowy może zwrócić się z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przez wykonawcę. Wraz z wnioskiem, strona umowy będzie zobowiązana pisemnie przedstawić szczegółową kalkulację uzasadniającą odpowiednio wzrost. Strona przedstawi zmianę cen jednostkowych posiłków, określonych w ust. 2 § 3 umowy. Zmiany cen jednostkowych posiłków będą podstawą do obliczenia zmiany wynagrodzenia Wykonawcy.
- d) zasadność wniosku o zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy powinna być poddana analizie; W przypadku wątpliwości, co do wysokości zmiany ceny lub kosztu, strony w ciągu 14 dni od dnia otrzymania wniosku mogą żądać dodatkowych informacji oraz dowodów (w tym faktur, cenników, katalogów z cenami itp.). W przypadku braku wątpliwości co do wzrostu ceny, strona umowy rozpatrująca wniosek, w ciągu 14-dni od dnia otrzymania wniosku o zmianę wynagrodzenia, zobowiązana jest do odpowiedzi na wniosek (odrzućcenie wniosku wymaga uzasadnienia.).
- e) zmiana wynagrodzenia wykonawcy powinna być usankcjonowana zawarciem aneksu do umowy i będzie następować od daty wprowadzenia zmiany w umowie i dotyczyć wyłącznie niezrealizowanej części umowy.”

Odpowiedź: Zamawiający dodaje w załączniku nr 6, w § 13 ust. 7 o brzmieniu:

7. Zgodnie z art. 439 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający określa zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy określonego w §3 ust. 1 i 2 w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się zarówno wzrost jak i obniżenie odpowiednio cen lub kosztów względem ceny lub kosztu zawartego w ofercie wykonawcy stanowiącej podstawę ustalenia wynagrodzenia, po upływie co najmniej 12 miesięcy obowiązywania umowy:

- a) strony umowy mogą wnioskować o zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją, gdy wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem - ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”, wzrośnie o co najmniej 6 % w odniesieniu do roku poprzedniego.
- b) warunkiem zmiany wynagrodzenia wykonawcy będzie wykazanie przez daną stronę umowy w sposób opisany w pkt c, że zmiana ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy ma faktyczny wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przekraczający 10%;
- c) strona umowy może zwrócić się z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia, jeżeli zmiany te będą miały istotny wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przez wykonawcę. Wraz z wnioskiem, strona umowy będzie zobowiązana pisemnie przedstawić szczegółową kalkulację uzasadniającą odpowiednio wzrost. Strona przedstawi zmianę cen jednostkowych posiłków, określonych w ust. 2 § 3 umowy. Zmiany cen jednostkowych posiłków będą podstawą do obliczenia zmiany wynagrodzenia Wykonawcy.
- d) zasadność wniosku o zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy powinna być poddana analizie; W przypadku wątpliwości, co do wysokości zmiany ceny lub kosztu, strony w ciągu 14 dni od dnia otrzymania wniosku mogą żądać dodatkowych informacji oraz dowodów (w tym faktur, cenników, katalogów z cenami itp.). W przypadku braku wątpliwości co do wzrostu ceny, strona umowy rozpatrująca wniosek, w ciągu 14-dni od dnia otrzymania wniosku o zmianę wynagrodzenia, zobowiązana jest do odpowiedzi na wniosek.
- e) zmiana wynagrodzenia wykonawcy nastąpi po zawarciu aneksu do umowy i będzie obowiązywać od daty wprowadzenia zmiany w umowie i dotyczyć wyłącznie niezrealizowanej części umowy.

60. Zamawiający w punkcie 5 Opisu Przedmiotu Zamówienia, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku normy żywienia dla zakładów służby zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Obecnie funkcjonują zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją

Jana Dzieńszewskiego, 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. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie diet według aktualnych wytycznych, na podstawie norm żywienia i zaleceń opierających się na wyżej wymienionej literaturze? Jeśli tak, prosimy o wykreślenie zapisu dotyczącego nieobowiązujących norm wyżywienia oraz całodziennych racji pokarmowych.

Odpowiedź: Zamawiający zmienia treść załącznika nr 1 do SWZ.

61. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisie 14-dniowym przekazywanym do Zamawiającego ?

Odpowiedź: Zamawiający uznaje, że treść ogłoszenia jest wystarczająca do złożenia oferty

62. Wykonawca prosi o wykreślenie z pkt. 6 OPZ zapisu o konieczności uwzględniania wymienników węglowodanowych w jadłospisach okresowych. Wymienniki powinny być wyliczane dla każdego indywidualnie.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

63. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz składu produktów żywnościowych w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

64. 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 (ciąża, 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, w Opisie przedmiotu zamówienia określił kaloryczność poszczególnych diet powyżej przeciętnej średniej. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniami IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000 kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

65. Na podstawie IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, zaleca się by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 35%, a w przypadku dzieci 1-3 lat węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30%. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikacje Opisu Diet w Wykazie Diet na zgodny z IŻŻ?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

66. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków online, dostępnego na każdym oddziale ?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

67. Czy Zamawiający wymaga planowanie codziennie zupy mlecznej również w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź: Wymagania opisane są w załączniku nr 1 do SWZ tj. Opis przedmiotu zamówienia.

68. Czy Zamawiający wymaga planowania dodatkowo porcji warzyw do obiadu w postaci surówek lub warzyw gotowanych w przypadku dań półmiesnych, które już zawierają w składzie warzywa?

Odpowiedź: Wymagania opisane są w załączniku nr 1 do SWZ tj. Opis przedmiotu zamówienia.

69. Zamawiający jako jedno z kryterium oceny ofert dotyczące jakości wykonywania usługi określił: „Przygotowanie techniczne

Kryterium przygotowanie techniczne - punkty przyznawane będą za posiadanie dodatkowego zaplecza technicznego do świadczenia usług żywienia tj. posiadanie awaryjnej kuchni w odległości do 35 km od siedziby zamawiającego, która zapewni ciągłość świadczenia usługi na wypadek awarii kuchni w siedzibie zamawiającego. Wymaga się dostarczenia decyzji odpowiedniego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczającej to zaplecze (kuchnię) do produkcji posiłków oraz decyzję dopuszczającą środek transportu do przewozu posiłków.

a) Wykonawca, który nie wykaże posiadania dodatkowego zaplecza otrzyma 0 punktów.

b) Wykonawca, który wykaże posiadanie dodatkowego zaplecza otrzyma 20 punktów.”

Wnosimy o zmianę w/wym. kryterium oceny ofert. Ustawa Prawo zamówień publicznych uznaje za najkorzystniejszą taką ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy stosunek jakości do ceny lub kosztu albo ofertę z najniższą ceną lub kosztem.

Definicja ta wskazuje na możliwość zastosowania przez zamawiającego, w celu ustalenia, która oferta jest najkorzystniejsza, następujących równorzędnych metod: przy udziale kryteriów jakościowych, dla określenia, która z ofert przedstawia najkorzystniejszy stosunek jakości do ceny, oraz przy wskazaniu wyłącznie kryterium ceny lub kryterium kosztu. Zamawiający chcąc uzyskać najwyższą jakość usługi określił, że przyzna 20 punktów za posiadanie dodatkowego zaplecza technicznego do świadczenia usług żywienia tj. posiadanie awaryjnej kuchni w odległości do 35 km od siedziby zamawiającego, która zapewni ciągłość świadczenia usługi na wypadek awarii kuchni w siedzibie zamawiającego. Poza tym należy dostarczyć decyzję dopuszczającą środek transportu do przewozu posiłków. Zamawiający tym samym dopuszcza, w przypadku wystąpienia awarii, dowóz posiłków samochodem do tego przeznaczonym. Transport posiłków odbywa się przy użyciu odpowiedniego sprzętu, który zapewnia zachowanie właściwej temperatury nawet do 120 min. Co do zasady "temperatura serwowanej żywności powinna osiągnąć w jej środku co najmniej 63st.C" i być dostarczona do konsumenta w ciągu 2 godzin - Turlejska H. (i in.) Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego" IŻŻ, Warszawa, 2003 (str.49). W zakresie sprzętu umożliwiającego powyższe parametry utrzymać z dużym zapasem możemy wskazać np. termoporty grzewcze redukcja temperatury z 85st.C do 81,7st.C przez 2 godziny, podobnie jak termoportów Blu'box. Ponadto zapewnienie ciągłości trwania usługi należy do obowiązków wykonawcy i to nie nim spoczywa odpowiedzialność dotrzymania warunków umowy. Zamawiającym nie powinien określać odległości w km, ale obowiązku posiadania kuchni zastępczej, która zapewni ciągłość usługi, która zapewnić dostarczenie posiłków z zachowaniem właściwej jej jakości. Zgodnie z art. 16 ustawy z dnia 11 września 2019 r. pzp, Zamawiający przeprowadza postępowanie w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców. Zamawiający ograniczając odległość kuchni zapasowej dopuszcza się tegoż zachowania.

Wnosimy o zmianę kryteriów oceny w następujący sposób:

„1.Cena

Kryterium cena- będzie obliczane wg wzoru:

Ilość punktów = (Cena najniższa oferowana brutto/Cena badanej oferty brutto) x 80.

2. Przygotowanie techniczne

Kryterium przygotowanie techniczne - punkty przyznawane będą za posiadanie dodatkowego zaplecza technicznego do świadczenia usług żywienia tj. posiadanie awaryjnej kuchni w odległości do 60 min. od siedziby zamawiającego, która zapewni ciągłość świadczenia usługi na wypadek awarii kuchni w siedzibie zamawiającego. Wymaga się dostarczenia decyzji odpowiedniego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczającej to zaplecze (kuchnię) do produkcji posiłków oraz decyzję dopuszczającą środek transportu do przewozu posiłków.

a) Wykonawca, który nie wykaże posiadania dodatkowego zaplecza otrzyma 0 punktów.

b) Wykonawca, który wykaże posiadanie dodatkowego zaplecza otrzyma 20 punktów. „

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

70. Prosimy podać stawki jednostkowe netto za media oraz opublikowanie zestawienia faktur za media z ostatnich 12 m-cy z podziałem na poszczególne m-ce, rodzaj media (np. energia elektryczna, woda zimna, podgrzanie wody, ścieki, c.o., koszty stałe oraz opłata zmienna, za nośnik za usługi przesyłowe i opłata za ciepło itp.) ceny jednostkowe netto, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca płaci.

Odpowiedź:

| Rok 2020/21 | Energia Eletrycz zł/mc | Zimna Woda zł/mc | Ciepła Woda zł/mc | Centralne ogrzewan ie | Ścieki zł/mc | Gaz | Odpady |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|----------------|------------------------------|
| Wrzesień 2020 | 5993,1 | 450,17 | 301,49 | 976,04 zł netto | 1061,06 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Październik 2020 | 6276,1 | 462,56 | 309,75 | 976,04 zł netto | 1090,21 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Listopad 2020 | 4330,5 | 318,01 | 223,02 | 976,04 zł netto | 763,73 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Grudzień 2020 | 5558 | 384,09 | 223,02 | 976,04 zł netto | 857,01 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Styczeń 2021 | 5236,1 | 355,18 | 227,15 | 976,04 zł netto | 822,03 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Luty 2021 | 4757,4 | 276,71 | 218,89 | 976,04 zł netto | 699,6 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Marzec 2021 | 4502,7 | 247,8 | 237,8 | 976,04 zł netto | 586,36 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Kwiecień 2021 | 4563,1 | 235,41 | 144,55 | 976,04 zł netto | 536,36 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Maj 2021 | 4170,8 | 206,5 | 123,9 | 976,04 zł netto | 466,4 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Czerwiec 2021 | 5337,8 | 264,32 | 123,9 | 976,04 zł netto | 548,02 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |
| Lipiec 2021 | 5599,7 | 276,71 | 128,03 | 976,04 zł netto | 571,34 | Nie dotyczy | W zakresie Dzierżawc y |

71. W ile pojemników na odpady i jakiej pojemności obecnie jest wyposażona kuchnia?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takiej informacji. Odpady są po stronie Wykonawcy.

72. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a 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 wiedzy o nałożonych nakazach

73. Czy wśród sprzętu wyszczególnionego w załączonych do dokumentacji przetargowej wykazu sprzętu trwałego są rzeczy – urządzenia niesprawne. Jeśli tak, prosimy o ich wyszczególnienie?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada wiedzy.

74. Prosimy o podanie roku produkcji każdego ze sprzętów, które będą dzierżawione.

Odpowiedź: Zamawiający zaktualizował załącznik nr 9 do SWZ tj. wykaz sprzętu.

75. Prosimy o przesłanie (opublikowanie na stronie internetowej zamawiającego) kopii aktualnych jadłospisów za ostatnie 10 dni.

Odpowiedź: Zamawiający uznaje, że treść ogłoszenia jest wystarczająca do złożenia oferty.

76. Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu Sanepidu dotyczącego pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy.

Odpowiedź: Zdaniem Zamawiającego, treść ogłoszenia, SWZ i OPZ jest wystarczająca do złożenia oferty.

77. Do wyposażenia, w jakie sprzęty poza przekazanym przez Zamawiającego zobowiązany jest wykonawca? Prosimy podać również ilości potrzebnego sprzętu?

Odpowiedź: Wyposażenie leży po stronie Wykonawcy.

78. Wykonawca chce się upewnić, co w sytuacji, gdy dzierżawiony przedmiot ulegnie zepsuciu przy prawidłowym wykorzystaniu np. zużycie, kto ponosi koszty naprawy? A jeśli dany przedmiot nie może zostać naprawiony, czy obowiązuje procedura kasacji i kto ponosi koszty zakupu nowego sprzętu?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 11 do SWZ.

79. Czy Zamawiający przewiduje konkretną ilość osób do zatrudnienia?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ (nie zostały ujęte osoby przygotowujące posiłki).

80. Wykonawca zwraca się z prośbą o skreślenie w §6 pkt.2 zapisu po uprzednim wezwaniu do zapłaty należności głównej”. Prawo naliczania odsetek ustawowych jest gwarantowane przepisami ustawy, nie może być uzależnione od otrzymania przez Zamawiającego wezwania do zapłaty, jest rekompensata za u nieregulowanie płatności w terminie przez Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

81. Wykonawca zwraca się z zapytaniem jaka była ilość osobodni z ostatnich 6 miesięcy?

Odpowiedź:

Marzec 2021 – 3428

Kwiecień 2021 – 2002

Maj 2021 – 2749

Czerwiec 2021 – 3575

Lipiec 2021 – 4036

Sierpień 2021 – 4219

82. W przypadku nasilenia się sytuacji epidemiologicznej (COVID-19) na terenie Szpitala prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SWZ zapisu: „Zamawiający pokrywa koszty związane z naczyniami jednorazowymi oraz utylizuje resztki pokonsumpcyjnych wraz z opakowaniami jednorazowymi po osobach chorych na COVID-19” –

Odpowiedź: W takim przypadku Zamawiający zastosuje art. 15r ww. ustawy i powiadomi wykonawcę.

83. Wykonawca zwraca się z pytaniem, jaka jest stawka netto za 1 m2 dzierżawionej kuchni?

Odpowiedź: Obecna stawka za 1 m2 dzierżawionej kuchni wynosi 3,04 zł netto.

84. Wykonawca zwraca się z zapytaniem, czy wózki bieżące dostarcza Zamawiający?

Odpowiedź: Zamawiający zapewnia wózki bieżące i kelnerskie.

85. Wykonawca zwraca się z pytaniem, czy sprzęt dostarczony przez Wykonawcę po zakończeniu Umowy jest własnością Wykonawcy?

Odpowiedź: Tak.

86. Wykonawca zwraca się z pytaniem, dla kogo (dla jakich diet) Zamawiający planuje podwieczorki i na jaką ilość osób?

Odpowiedź: Zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ tj. Opis przedmiotu zamówienia.

87. Prosimy o informację, czy jest możliwy catering na zewnątrz z kuchni Zamawiającego?

Odpowiedź: Tak.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że zmianie ulega termin składania ofert, tj.:

Zmienia się treść SWZ w ten sposób, że:

□ w rozdz. XXI pkt 1 otrzymuje nowe, następujące brzmienie:

Wykonawca będzie związany z ofertą przez okres 30 dni tj. do dnia: 30.10.2021 r.

□ w rozdz. XXIII B pkt 1. otrzymuje nowe, następujące brzmienie:

Ofertę należy złożyć do dnia 01.10.2021 r. do godziny 11:00

□ w rozdz. XXIV pkt 1. otrzymuje nowe, następujące brzmienie:

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 01.10.2021 r. o godzinie 11:30

Prezes Zarządu – Wojciech Machelski