Łódź dnia 23.02.2024 r.

 **WSZYSCY WYKONAWCY**

***Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości powyżej 143 000 euro pn. „Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków pacjentom, prowadzenie stołówki szpitalnej wraz z dzierżawą pomieszczeń i sprzętu”
 - nr postępowania: ZP/28/2024***

Zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2023 r. poz. 1605 ze zm.), w odpowiedzi na wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, SP ZOZ Centralny Szpital Kliniczny UM w Łodzi wyjaśnia co następuje:

**Pytanie nr 1**

W związku z zapisami dotyczącymi warunków udziału w postępowaniu w rozdziale IX - II
pkt 9 tj.:

*„Zamawiający uzna za spełnienie warunku dot. załącznika nr 14, jeśli Wykonawca przedstawi, iż wykonał minimum 1 usługę przygotowywania i dystrybucji posiłków dla pacjentów w szpitalu pediatrycznym. Usługa wykonana lub wykonywana w sposób ciągły przez okres minimum 24 miesięcy, o wartości brutto minimum 2 000 000,00 PLN, w tym usługa wykonania minimum 100 000 posiłków tj. obiadów dwudaniowych dla pacjentów”*

**Prosimy o potwierdzenie czy Zamawiający uzna ww. warunek udziału za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, iż wykonał lub wykonuje należycie:**

„(…) minimum 1 usługę *w zakresie przygotowywania i dystrubucji posiłków dla pacjentów
w szpitalu. Usługa wykonana lub wykonywana w sposób ciągły przez okres minimum 24 miesiące, o wartości brutto minimum 2 000 000,00 PLN, w tym usługa wykonania minimum 100 000 posiłków tj. obiadów dwudaniowych dla pacjentów”.*

Warto podkreślić, iż obecny zapis SWZ tj. „(...) *usługę przygotowywania i dystrybucji posiłków dla pacjentów w szpitalu pediatrycznym (…)”* w ocenie Wykonawcy narusza zasadę uczciwej konkurencyjności i jednocześnie dyskryminuje pozostałych ofertentów, którzy posiadają doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitala w których znajdują się min.oddział pediatryczny oraz oddział patologi noworodka i niemowlęcia co potwierdza posiadane doświadczenie, które pozwoli na należyte wykonanie zamówienia. Zaproponowane zapisy przez Zamawiającego zawężają krąg wykonawców, którzy posiadają doświadczenie i mają realną szansę pozyskania zamówienia.

Należy zauważyć, iż Zamawiający dążąc do minimalizacji ceny w ofertach winien być zainteresowany takim sprecyzowaniem zapisów SWZ, które zagwaratują Zamawiającemy zachowanie uczciwej konkurencyjności art.16 Pzp, a tym samym racjonalnego wydatkowania środków publicznych.

Odp. Zamawiający dokonuje zmiany warunku i wykreśla słowo „pediatrycznym”. Aktualnie obowiązujący zapis:

*„Zamawiający uzna za spełnienie warunku dot. załącznika nr 14, jeśli Wykonawca przedstawi, iż wykonał minimum 1 usługę przygotowywania i dystrybucji posiłków dla pacjentów w szpitalu. Usługa wykonana lub wykonywana w sposób ciągły przez okres minimum 24 miesięcy, o wartości brutto minimum 2 000 000,00 PLN, w tym usługa wykonania minimum 100 000 posiłków tj. obiadów dwudaniowych dla pacjentów”*

**Pytanie nr 2**

**Pytanie do przedmiotu zamówienia :**

 Wykonawca zwraca się z prośbą o ujednolicenie zapisu warunków udziału w postępowaniu rozdział IX pkt 9. dotyczącego wykazu wykonanych usług, w taki sposób, że: *„Zamawiający uzna spełnienie warunku dot. załącznika nr 14, jeśli Wykonawca przedstawi, iż wykonał minimum 1 usługę przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów w szpitalu z oddziałem pediatrycznym”*.

 Powyższą prośbę Wkonawca motywuje chęcią równego traktowania wszystkich Wykonawców oraz braku ich dyskryminacji, a jednocześnie gwarancji równych szans.

 Ponadto należałoby się zastanowić, czy aby warunki postawione przez Zamawiającego nie są nadmierne i nie wykraczają poza to, co jest konieczne dla osiągnięcia tego celu. Wpływ na liczbę Wykonawców uczestniczących w postępowaniu mają przede wszystkim warunki udziału w postępowaniu, które będą stawiane Wykonawcom w celu zakwalifikowania ich do udziałuw postępowaniu. Jeżeli te warunki nie są proporcjonalne do charakteru i zakresu zamówienia, powoduje to zmniejszenie zainteresowania udziałem w postępowaniu. Zwłaszcza w przypadku, gdy z analizy rynku wynika, że wykonaniem zamówienia mogą być zainteresowani mali i średni przedsiębiorcy, nie będzie zgodne z zasadą proporcjonalności formułowanie wielu i zbyt wysokich wymagań, nie pozostających w odpowiednim stosunku (proporcji) do rzeczywistych potrzeb związanych z zabezpieczeniem właściwej realizacji zamówienia.

Odp. Zamawiający dokonuje zmiany zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 1.

**Pytanie nr 3**

co wchodzi w skład czynszu dzierżawy w dokumencie Opis przedmiotu zamówienia Zmawiający podaje, że Wykonawca uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia oferuje w OGÓLNYM FORMULARZU OFERTY cenę dzierżawy kompleksu kuchennego z wyposażeniem i stołówki szpitalnej za 1 miesiąc kalendarzowy w kwocie netto 15.000,00 zł +VAT.

3.5.1.Cena, o której mowa w pkt 3.5. może ulec zmianie, w przypadku:
a) zmiany czynników cenotwórczych mających wpływ na jej wysokość (wzrost ceny mediów), po przedstawieniu Wykonawcy odpowiedniej kalkulacji kosztów.
b) ulepszenia przez Wykonawcę przedmiotu najmu po pisemnej akceptacji Zamawiającego.
3.5.2.Czynsz za dzierżawę kompleksu kuchennego i stołówki szpitalnej za dany miesiąc kalendarzowy płatny będzie przelewem na konto bankowe Zamawiającego, w terminie do 10 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

3.6.W koszt czynszu z tytułu dzierżawy pomieszczeń wchodzą następujące opłaty:
ogrzewanie woda zimna, woda ciepła, kanalizacja sanitarna
wywóz odpadów komunalnych utrzymanie czystości komunikacji ogólnej, dróg, terenów zielonych, odśnieżanie itp. podatek od nieruchomości i gruntu dozór terenu
3.8. Ponadto Wykonawca ponosił będzie koszty zużycia gazu przewodowego rozliczane na podstawie odczytu licznika gazu niskoprężnego oraz koszty zużycia energii elektrycznej rozliczane na podstawie wskazań podlicznika zgodnie z taryfą dostawcy mediów.

Natomiast w dokumencie projekt umowy dzierżawy

§ 3
Dzierżawca będzie płacić Wydzierżawiającemu miesięczny czynsz dzierżawny
w wysokości 15.000 zł netto, plus VAT w wysokości zgodnej z przepisami obowiązującymi na dzień wystawienia faktury, którego stawka na dzień zawarcia umowy wynosi 23%, co stanowi łączną kwotę 18.450 zł brutto. Stawka netto za m2 powierzchni wynosi 30,38 zł

§ 5
Dzierżawca oprócz czynszu dzierżawnego zostanie obciążony przez Wydzierżawiającego kosztami za dostawy mediów:
za zużycie energii elektrycznej według stanów podliczników zgodnie z aktualną ceną dostawcy energii elektrycznej + obowiązująca stawka podatku VAT, za centralne ogrzewanie i podgrzanie wody - opłata będzie pobierana co miesiąc w kwocie ryczałtowej dla każdego z miesięcy: maj – sierpień w wysokości 500 zł brutto oraz dla każdego z miesięcy: październik – kwiecień w wysokości 3.500 zł brutto, za zużycie zimnej wody oraz odprowadzanie cieków opłata będzie pobierana co miesiąc w kwocie ryczałtowej 2.667,00 zł. brutto. Opłata ryczałtowa będzie naliczana do czasu opomiarowania przez Dzierżawcę wszystkich punktów poboru wody w dzierżawionych pomieszczeniach; od czasu opomiarowania opłata za zużycie zimnej wody oraz odprowadzanie ścieków naliczana będzie na podstawi odczytu z podliczników.

Wobec rozbieżności prosimy o podanie faktycznych kosztów dzierżawy + opłat dodatkowych. Prosimy o podanie według najlepszej wiedzy Zmawiającego wszystkich kosztów mediów z ostatniego roku w ujęciu miesięcznym.

Odp. Zamawiający dokonuje ujednolicenia zapisów projektu umowy i opz. Zamawiający załącza zmienione dokumenty.

Poniżej przedstawiamy pozostałe koszty mediów i przeglądów technicznych (szacunkowo):
 - zużycie gazów: średnio ok. 1.700 zł. / m-c

 - zużycie energii elektrycznej: średnio ok. 7.000 zł./ m-c

 - przegląd techniczny UDT: koszty do UDT bezpośrednio ponosi najemca.

**Pytanie nr 4**

Proszę o informację czy Zamawiający przygotowując ww. zamówienie publiczne dokonał analizy potrzeb i wymagań o której mowa w art. 83 ust. 1, 2 i 3 oraz czy Zamawiający przed wszczęciem postepowania przeprowadził wstępne konsultacje rynkowe o których mowa w art.84. Jeżeli Zamawiający podjął działania o których mowa powyżej, zwracam się z prośbą o udostępnienie dokumentacji z przeprowadzonej analizy potrzeb oraz przeprowadzonych wstępnych konsultacji rynkowych.

Jednocześnie prosimy o podanie wartości szacunkowej wynagrodzenia wykonawcy, zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

Ponadto na podstawie art. 74 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych wnioskujemy o udostępnienie protokołu z w.w. postępowania.

Odp. Zamawiający dokonał analizy potrzeb i wymagań. Zamawiający nie przeprowadzał wstępnych konsultacji rynkowych.

Wartość szacunkowa wynagrodzenia wykonawcy wynosi 4.908.381,30 zł. brutto.

Protokół jest w trakcie przygotowywania.

- w załączeniu: analiza potrzeb i wymagań

**Pytanie nr 5**

Czy Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawcę usługi z którym zostanie podpisana

umowa jadłospisu 7-dniowego?

Odp. Zamawiający dokonuje zmiany zapisu: Powyższa oferta wykonania usługi zostanie zapisana
w przedstawionym jadłospisie 7-dniowym. Zamawiający **nie wymaga** złożenia jadłospisu 7 – dniowego
wraz z ofertą.

**Pytanie nr 6**

Czy Zamawiający uzna za spełnienie warunku wykazu osób, jeśli Wykonawca przedstawi

minimum dwie osoby z wykształceniem gastronomicznym – w tym jednego dietetyka z minimum

rocznym stażem pracy w zawodzie dietetyka oraz minimum jednego kucharza.

Odp. Zamawiający dokonuje zmiany zapisu:

*Zamawiający uzna za spełnienie warunku dot. w/w załącznika nr 16, jeśli Wykonawca przedstawi minimum dwie osoby posiadające wykształcenie gastronomiczne – w tym jednego dietetyka i jednego kucharza (potwierdzone odpowiednimi świadectwami wydanymi przez uprawnioną jednostkę do wglądu na wezwanie Zamawiającego). Dietetyk winien legitymować się minimum 1 – rocznym stażem pracy w zawodzie dietetyka; Ponadto Zamawiający uzna za spełnienie wymogu dot. w/w załącznika, jeśli Wykonawca przedstawi wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (np. dyplom do wglądu na wezwanie Zamawiającego) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu.*

**Grupa pytań nr 7**

1. 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).

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 dostarczenia badań lekarskich

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza zatrudnienie pracowników na podstawie umowy zlecenia w sytuacjach nagłych i nieprzewidywalnych. Zastrzega sobie jednak prawo o kontroli wystąpienia takich okoliczności.

1. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Nie.

1. Czy są jakiekolwiek inne koszty nie ujęte w SWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca?

Odpowiedź: Obowiązki do ponoszenia kosztów przez Wykonawcę wynikać będą z podpisanych umów na żywienie pacjenta i umowy dzierżawy oraz z obowiązujących przepisów.

1. 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?

Zamawiający zmienia zapis umowny §3 ust. 1 pkt d), który otrzymuje brzmienie:

*d) za zwłokę w dostarczeniu posiłku powyżej 30 minut – w wysokości 25% wartości*

*niedostarczonego zamówienia za każde zdarzenie.*

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

1. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5º

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na odchył od wymaganej temperatury ±10º

1. 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 ryzyk 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 bezsprzecznie 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 skorzystanie 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 kalendarzowym 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 50%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Zasady waloryzacji wynagrodzenia zostały ustalone we wzorcu umowy.

1. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ? Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź: Wykonawca uwzględnia w cenie oferty wybraną przez siebie wysokość wynagrodzenia. Postanowienia umowy przewidują możliwość jego zmiany w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art.2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.

9.

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzenia realizacji przygotowania posiłków zgodnie z zasadami HACCP zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia ust. 1 pkt 1.1, Wykonawca powinien posiadać certyfikat ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego, wystawiony przez jednostkę akredytowaną oraz dołączyć go do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga certyfikatu ISO 22000.

10.

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.

11.

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §3 projektu 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 obarczone 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.

12.

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D. Wykonawca poświadcza ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

13.

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzania jakości stosowanych diet opisanych w opisie przedmiotu zamówienia ust. 1 pkt. 1.9. powinien załączyć do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy 3 zaświadczenia potwierdzające jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety wymienionych we wzorze umowy- dodatku nr 4 do SWZ, § 4 ust. 11 (w próbce z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja ), gdzie stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie (1 dieta= 1 zaświadczenie), wystawione przez jednostkę zewnętrzną ?

Odpowiedź: Przedmiotowe środki dowodowe zostały określone w swz.

14.

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: 4.908.381,30 zł. brutto.

15.

Prosimy o podanie stawki jaką Zamawiający obecnie płaci za świadczenie usług żywienia dla pacjentów oraz o podanie jaka firma świadczy obecnie usługi żywienia

Odpowiedź: Przedsiębiorstwo Wielobranżowe - Gastronomia Lidia Żurawska – Stasiak

91-738 Łódź, ul. Sporna 36/50

Za świadczone usługi na zasadach wynikających z treści umowy Zamawiający płaci za:

a) I śniadanie w kwocie: 4,37 PLN netto /słownie: cztery złote 37/100/

b) II śniadanie w kwocie: 1,05 PLN netto /słownie: jeden złoty 05/100/

c) obiad w kwocie: 13,08 PLN netto /słownie: trzynaście złotych 08/100/

d) podwieczorek w kwocie: 1,05 PLN netto /słownie: jeden złoty 05/100/

e) kolacja w kwocie: 4,37 PLN netto słownie: cztery złote 37/100/

f) II kolacja w kwocie: 2,17 PLN netto słownie: dwa złote 17/100/

Cena za jeden osobodzień wynosi: 26,09 zł. netto.

Dodaje się w §4 umowy ust. 3.1. w brzmieniu: Cena za jeden osobodzień w ramach programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalach” została ustalona w następującej wysokości: 39,98 zł netto (za 1 osobodzień).

16.

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, II kolacje za okres od lutego 2023 do stycznia 2024

Odpowiedź:

a) I śniadanie: 33.499

b) II śniadanie: 37.793

c) obiad: 48.038

d) podwieczorek: 37.336

e) kolacja: 38.478

f) II kolacja: 5.749

17.

Czy zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie kolacji razem z obiadem?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

18.

W związku z zapisem w projekcie umowy o rozliczeniu przedmiotu zamówienia za poszczególne posiłki:

§ 4

2.Wynagrodzenie Wykonawcy jest sumą faktycznie wydanych posiłków na poszczególne oddziały potwierdzonych w formie pisemnej przez osoby odbierające (nadzorujące) posiłki ze strony Zamawiającego i wydające posiłki ze strony Wykonawcy prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu cenowym- załączniku nr 2 do SWZ, Wykonawca powinien zastosować podział % stawki za osobodzień dla diety 5-posiłkowej śniadanie- II śniadanie- obiad- podwieczorek -kolacja następująco: 30% - 5%- 40% - 5%- 20% oraz cena II kolacji w diecie 6 posiłkowej powinna stanowić 5% stawki za osobodzień dla diety 5-posiłkowej.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga zastosowania wskazanego podziału.

19.

Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalna ilość punktów w kryterium: „Różnorodność posiłków – wybór zestawu obiadowego” Wykonawca musi zaoferować dwa rodzaje zupy do wyboru (5 pkt) oraz dwa rodzaje drugiego dania do wyboru (10 pkt) oraz trzy rodzaje dania drugiego do wyboru w tym 1 danie wegetariańskie (20 pkt) co daje razem 35 pkt (max) odpowiadających 40% wartości oceny tego poza cenowego kryterium.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

20.

Prosimy o potwierdzenie, iż dieta podstawowa ma być planowana na 5 posiłków tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający potwierdza.

21.

Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: 1)zupa mleczna (z ryżem, płatkami, makaronem, kaszą manną) codziennie - oprócz niedziel”. Prosimy o informacje czy Wykonawca zobowiązany jest do planowania zupy mlecznej na śniadanie także dla diety cukrzycowej ?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga w/w planowania.

22.

Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki (…) 2)kakao – 2 razy w tygodniu”. Prosimy o informacje czy Wykonawca zobowiązany jest do planowania kakao na śniadanie 2 razy w tygodniu także dla diety cukrzycowej i lekkostrawnej ?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga w/w planowania.

23.

Zamawiający w zał. . „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (…) 3)chleb krojony (pszenny, żytni, mieszany )”.oraz „C. KOLACJA - W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki: (…) 2)chleb krojony (pszenny, żytni, mieszany)”.Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma planować rodzaj pieczywa stosownie do diety tj. w diecie lekkostrawnej chleb jasny: pszenny, a w diecie cukrzycowej ciemny: razowy i graham.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga w/w planowania.

24.

Zamawiający w zał. . „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (…) 3)chleb krojony (pszenny, żytni, mieszany ), 4)bułka pszenna, rogal”. Prosimy o informacje czy Wykonawca zobowiązany jest do planowania na śniadanie zarówno chleba jaki i bułki lub rogala. Jeśli tak prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma planować w diecie cukrzycowej (zgodnie z jej zaleceniami) bułki grahamki zamiast bułki pszennej, rogala.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga w/w planowania.

25.

Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (…) 6)dżem lub miód”. Oraz „C. KOLACJA - W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki: (…)

5)dżem lub powidła”. Prosimy o informacje czy Wykonawca zobowiązany jest do planowania na śniadanie codziennie dżemu lub miodu, a na kolację dżemu lub powideł oprócz 2 dodatków do pieczywa ? Jeśli tak prosimy o potwierdzenie, iż nie dotyczy to diety cukrzycowej.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga w/w planowania. Zamawiający potwierdza, iż nie dotyczy to diety cukrzycowej.

26.

Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (…) 2)kakao – 2 razy w tygodniu, 9)herbata słodka, cytryna jako dodatek”. Prosimy o informacje czy jeżeli Wykonawca zaplanuje na śniadanie kakao (2 razy w tygodniu) to także musi podać herbatę tj. w te dni dwa napoje do śniadania ?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga w/w planowania dla diety podstawowej.

27.

Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki:: (…) 8)owoce lub warzywa sezonowe” oraz „C. KOLACJA - W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki: (…) 6)owoce lub warzywa sezonowe”. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca jest zobowiązany do planowania jednego dodatku warzywnego lub owocowego na śniadanie oraz jednego dodatku warzywnego lub owocowego na kolację.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga w/w planowania.

28.

Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: A. ŚNIADANIE - W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki: (…) 9)herbata słodka, cytryna jako dodatek” oraz „C. KOLACJA - W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki: 1)herbata słodka , cytryna jako dodatek”. Prosimy o potwierdzenie, iż w przypadku diety cukrzycowej Wykonawca ma obowiązek planować herbatę bez cukru.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga w/w planowania.

29.

Zamawiający w zał. „Opis przedmiotu zamówienia” pkt 1.10 pisze: „Wymagania dotyczące składników posiłków: (…) B. OBIAD - W zestaw obiadowy winny wchodzić następujące składniki: (…) 3)surówka (z warzyw surowych i gotowanych - dwa rodzaje codziennie)”. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma obowiązek planować do obiadu dwa dodatki warzywne (surówki lub warzywa gotowane), lecz obydwa zgodne z zaleceniami danej diety tj. w diecie lekkostrawnej przewaga warzyw gotowanych, a nie surówek, natomiast w diecie cukrzycowej przewaga surowych warzyw, a nie gotowanych.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga w/w planowania.

30.

Zamawiający w rozdziale XVIII SWZ opisał kryteria oceny ofert. Podstawą przyznawania punktów w kryterium „Różnorodność posiłków – wybór zestawu obiadowego” jest jedynie deklaracja Wykonawcy w formularzu oferty. Obecnie opisane kryteria, czyli każdy parametr jakościowy wskazany w pkt 2 nie jest w żaden sposób możliwy do zweryfikowania przez Zamawiającego. Zamawiający nie żąda załączenia do oferty przykładowego jadłospisu celem weryfikacji. Każdy wykonawca może obiecać Zamawiającemu spełnienie kryteriów i otrzymać maksymalną liczbę punktów i w ten sposób pozyska zamówienie. W związku z powyższym proponujemy weryfikację wyżej opisanych kryteriów w następujący sposób: Na poświadczenie wykazania powyższego kryterium należy dołączyć do oferty przykładowy jadłospis 10-dniowy dla diety podstawowej z podaniem menu oraz gramatury oferowanych potraw/produktów.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapis bez zmian.

31.

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 dokonał zmiany na jadłospis 7 – dniowy.

32.

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

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, jednocześnie wskazuje, iż dokonał zmiany na jadłospis
7 – dniowy.

33.

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 dopuszcza w/w wdrożenie.

34.

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.?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

35.

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: Diety zgodnie z zapisami. Zamawiający podkreśla, że w szpitalu nie żywi osób dorosłych.

36.

Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:

a) w przypadku diety 3 posiłkowych

śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,

b)w przypadku diet 5-posiłkowych

śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje diet 3 posiłkowych. Natomiast potwierdza dla diet 5 – posiłkowych.

37.

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

38.

Wnosimy o wykreślenie z OPZ w punkcie 1.9 wymogu przekazania jadłospisu zawierającego „nazwę produktu wchodzącego w skład potrawy” ze względu na brak czytelności przekazywanego jadłospisu. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz surowców z jakich składają się dania w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

39.

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: Zamawiający nie wymaga.

40.

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.

41.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga.

42.

Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

43.

Czy Zamawiający dopuszcza stosowania warzyw mrożonych? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

44.

Wykonawca 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: Zamawiający wyraża zgodę.

45.

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.

46.

Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

47.

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie innych dodatków skrobiowych do zup mlecznych tj. kasza kukurydziana, jaglana, jęczmienna, płatki owsiane, płatki pszenne itp.?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

48.

Czy Zamawiający potwierdza, że chleb mieszany ma być planowany do śniadania naprzemiennie z bułkami pszennymi/rogalami?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

49.

Czy Zamawiający potwierdza, że do każdego śniadania/kolacji ma być zaplanowany dżem lub miód? Jako Wykonawca sugerujemy, aby ze względu na wytyczne IŻŻ ograniczyć podaż węglowodanów łatwoprzyswajalnych eliminując lub ograniczając codzienną podaż tego typu produktów.

Odpowiedź: Zamawiający nie planuje.

50.

Wykonawca prosi o modyfikacje zapisu w SWZ, IV Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt 19. O planowanie jednego dodatku białkowego do śniadania i kolacji. Bazując na doświadczeniu pojedynczy dodatek białkowy o większej gramaturze wizualnie wygląda bardziej zachęcająco dla Pacjenta. Dodatkowo, o ile w przypadku diety podstawowej, wymóg ten jest łatwiej spełnić, tak w przypadku diet lekkostrawnych i wszystkich jej modyfikacjach dozwolone są tylko szynka, twaróg, dżem oraz w niektórych przypadkach jajko, z tego względu nie ma możliwości zaplanować dwóch różnych do kolacji i śniadania.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

51.

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dwa dodatki białkowe do śniadań i kolacji wymaga w diecie podstawowej ze względu na ograniczenia w dietach lekkostrawnych?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

52.

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.

53.

Czy Zamawiający wymaga planowania kawy z mlekiem?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

54.

Czy Zamawiający potwierdza, że warzywa i owoce mogą być planowane do śniadania lub kolacji zamiennie?

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

55.

Czy Zamawiający wymaga planowania owoców codziennie?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga.

56.

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

**Grupa pytań nr 8**

1. dot. tekstu umowy nr ZP/28/2024, § 1:

Co oznacza „kompleksowy remont pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem” ? Proszę określić zakres

rzeczowy i jakościowy robót budowlanych.

Odpowiedź: Zakres remontu kuchni z zapleczem określa Dzierżawca w uzgodnieniu z Zamawiającym. Zakres może wynikać m.in. z przyjętej technologii kuchni.

Zamawiający ocenia że zakres remontu winien obejmować, m.in.:

* prace wynikające z postanowień organów zewnętrznych kontrolujących pomieszczenia kuchni z zapleczem,
* naprawę tynków na ścianach i sufitach, wykonanie gładzi i malowanie farbami odpowiednimi dla poszczególnych pomieszczeń,
* wymianę bądź ułożenie okładzin ściennych w pomieszczeniach tego wymagających
* wykonanie sufitów podwieszonych we wskazanych pomieszczeniach,
* wymianę posadzek we wskazanych pomieszczeniach, naprawę i renowację posadzek w pozostałych pomieszczeniach,
* wymianę stolarki drzwiowej,
* wymianę białego montażu i osprzętu instalacji elektrycznych wraz z dostosowaniem instalacji do ich potrzeb,
* dostosowanie instalacji wod-kan i elektrycznej do potrzeb wymienianych bądź nowych urządzeń kuchennych,
* montaż nowej instalacji wentylacji mechanicznej, co najmniej w pomieszczeniu kuchni.

Zamawiający dopuszcza większy zakres robót, ze zmianą układu funkcjonalnego włącznie, jeśli wymagać tego będzie przyjęta technologii kuchni. W takim przypadku konieczna będzie akceptacja zmian i kosztorysu robót przez Zamawiającego.

2. dot. tekstu umowy nr ZP/28/2024, § 3:

a) Czy Zamawiający wyraża zgodę w pkt b) na zmianę kary na 50 % ? ( czy sformułowanie „za

miesiąc poprzedzający dzień rozwiązania umowy bez wypowiedzenia”, oznacza „za miesiąc

poprzedzający miesiąc, w którym wystąpił dzień rozwiązania umowy bez wypowiedzenia” ? ;

proszę o wyjaśnienie )

Odpowiedź: Nie

b) Czy Zamawiający wyraża zgodę w pkt g) na zmianę kary na 50 % ? ( czy sformułowanie „za

miesiąc poprzedzający dzień rozwiązania umowy bez wypowiedzenia”, oznacza „za miesiąc

poprzedzający miesiąc, w którym wystąpił dzień rozwiązania umowy bez wypowiedzenia” ? ;

proszę o wyjaśnienie )

Odpowiedź: Nie

3. dot. Projektu umowy dzierżawy do umowy, § 9 pkt 5):

Co oznacza „pierwszy remont” ? Proszę określić jego zakres rzeczowy i jakościowy z podaniem

szczegółowego zakresu robót budowlanych w celu prawidłowej wyceny inwestycji.

Odpowiedź: Zakres „pierwszego remontu” określa Dzierżawca w uzgodnieniu z Zamawiającym. Zakres może wynikać m.in. z przyjętej technologii kuchni.

Zamawiający ocenia że zakres „pierwszego remontu” winien obejmować, m.in.:

* prace wynikające z postanowień organów zewnętrznych kontrolujących pomieszczenia kuchni z zapleczem,
* naprawę tynków na ścianach i sufitach, wykonanie gładzi i malowanie farbami odpowiednimi dla poszczególnych pomieszczeń,
* wymianę bądź ułożenie okładzin ściennych w pomieszczeniach tego wymagających
* wykonanie sufitów podwieszonych we wskazanych pomieszczeniach,
* wymianę posadzek we wskazanych pomieszczeniach, naprawę i renowację posadzek w pozostałych pomieszczeniach,
* wymianę stolarki drzwiowej,
* wymianę białego montażu i osprzętu instalacji elektrycznych wraz z dostosowaniem instalacji do ich potrzeb,
* dostosowanie instalacji wod-kan i elektrycznej do potrzeb wymienianych bądź nowych urządzeń kuchennych,
* montaż nowej instalacji wentylacji mechanicznej, co najmniej w pomieszczeniu kuchni.

Zamawiający dopuszcza większy zakres robót, ze zmianą układu funkcjonalnego włącznie, jeśli wymagać tego będzie przyjęta technologii kuchni. W takim przypadku konieczna będzie akceptacja zmian i kosztorysu robót przez Zamawiającego.

4. dot. Projektu umowy dzierżawy do umowy, § 13 ust. 3:

Czy Zamawiający dopuszcza przeprowadzenie remontu (jednego lub częściowych) i adaptacji

pomieszczeń maksymalnie tylko do wysokości łącznego czynszu z niniejszej umowy ?

Odpowiedź: Remont wynikać winien z potrzeb Dzierżawcy w zakresie dostosowania lokalu do prowadzonej działalności zgodnie z przepisami prawa. Zamawiający przewidział możliwość rozliczenia części kosztów remontu w czynszu dzierżawny.

5. Czy przy rozwiązaniu umowy zgodnie z § 2 ust. 3 (z zachowaniem 3-miesięcznego okresu

wypowiedzenia) obowiązuje dodatkowo kara, o której mowa w § 3 ust. 1 pkt g ?

Czy przy rozwiązaniu umowy bez zachowania 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia obowiązuje

dodatkowo kara, o której mowa w § 3 ust. 1 pkt g ?

Odpowiedź: Przyczyny naliczania kar zostały jasno określone w projekcie umowy.

**Grupa pytań nr 9**

Pytania do przedmiotu zamówienia i umowy:

1. W związku z zapisem w SWZ prosimy o wskazanie na jaką kwotę opiewają koszty przeglądów technicznych wymaganych prawem budowlanym oraz koszty dozoru urządzeń UDT w części dotyczącej wynajmowanych pomieszczeń. Ponadto proszę o wskazanie jak często w ciągu trwania umowy będą one wykonywane i czy Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w tym zakresie?

Odpowiedź: Zamawiający sam zleca dokonanie przeglądów wymaganych prawem budowlanym w terminach wymaganych przepisami i będzie obciążał Dzierżawcę raz w roku proporcjonalnymi kosztami wszystkich przeglądów dotyczących instalacji związanych z lokalem, liczonymi od powierzchni lokalu. Koszty przeglądów zależą od cen rynkowych w danym roku. Zamawiający szacuje że koszt dla Dzierżawcy wyniesie rocznie ok. 1000 zł netto.

1. W związku z faktem, iż Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów związanych z oczyszczaniem separatora tłuszczu dwa razy do roku, prosimy o wskazanie jakie są to koszty?

Odpowiedź: Zamawiający nie pokrywał dotychczas kosztów oczyszczania tłuszczownika. Obowiązek ten należy do Dzierżawcy.

1. Prosimy o wskazanie jakiej pojemności jest separator tłuszczu?

Odpowiedź: Pojemność separatora tłuszczu wynosi ok. 2 m3

1. Prosimy o informację czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie usług cateringu dla zewnętrznych podmiotów? Jeżeli tak, to prosimy o wskazanie jakie koszty z tego tytułu będzie ponosił Wykonawca?

Odpowiedź: Zamawiający w par 1 ust 1, 2, 3, 4 projektu umowy dzierżawy wskazał jakiego rodzaju działalność może być prowadzona w kuchni z zapleczem i bufecie ze stołówką.

1. Prosimy o informację czy Zamawiający zalega z płatnościami wobec obecnego Wykonawcy? Jeżeli tak to prosimy wskazać okres zalegania w płatnościach.

Odpowiedź: Zamawiający nie zalega.

1. Prosimy o informację po czyjej stronie leży obowiązek zawarcia umowy DDD? Jeżeli po stronie Wykonawcy, to prosimy o podanie kosztów miesięcznych netto za taką usługę.

Odpowiedź: Zgodnie z par 9 pkt 10 projektu umowy dzierżawy jest to koszt Wykonawcy.

1. Prosimy o podanie kosztów netto odbioru odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych z ostatnich 12 miesięcy z podziałem na ceny jednostkowe netto oraz wskazanie kodów odpadów, ilości i pojemności pojemników, częstotliwości wywozu odpadów. Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne?

Odpowiedź: Zgodnie z par. 4 ust 5 lit b projektu umowy dzierżawy opłata za wywóz odpadów komunalnych, w tym segregowanych wliczona jest w czynsz dzierżawny.

Zamawiającego nie dotyczą obowiązki związane z utylizacją i wywozem odpadów pokonsumpcyjnych.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobierania prób posiłków i wymazów czystościowych bez wcześniejszego uprzedzenia Wykonawcy. W związku z tym prosimy o wskazanie jak często będę dokonywane w/w czynności oraz po czyjej stronie będą koszty z tego tytułu, w jakiej wysokości?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga wymazów co najmniej dwa razy do roku, na koszt Wykonawcy w akredytowanym Laboratorium.

1. Jak często Wykonawca będzie zobowiązany do przeprowadzania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia? Po czyjej stronie są koszty takiej usługi i jaka jest ich wysokość roczna netto?

Odpowiedź: Wykonawca wskazuje czynniki szkodliwe dla zdrowia i zapewnia ich wykonanie z częstotliwością określoną w rozporządzeniu MZ z dn. 02.02.2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia i środowiska pracy.

Badania i pomiary winny być wykonane w terminie 30 dni od zawarcia umowy.

1. Prosimy o potwierdzenie, że koszty związane z zagospodarowaniem odpadów komunalnych to koszty Zamawiającego.

Odpowiedź: Tak, zgodnie z par. 4 ust 5 lit b projektu umowy dzierżawy. Obowiązki Dzierżawcy w zakresie odpadów pozostałych opisane zostały w par. 5 ust 2 projektu umowy dzierżawy.

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o zmianę zapisu umowy w §3 ust.1. lit.a na zaproponowany przez Wykonawcę *„a) za każde niewłaściwe przygotowanie posiłków pod względem ilościowym, jakościowym,dietetycznym lub higienicznym Zamawiający naliczy kary umowne w postaci potrącenia należności za ilość posiłków, co do których stwierdzono nieprawidłowości w danym dniu na oddziale*”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

1. Prosimy o zmianę zapisu umowy w §5 ust.1.:
	1. lit.c na zaproponowany przez Wykonawcę : *„podstawą waloryzacji będą wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych (inflacja) za okres od dnia podpisania umowy do dnia z wystąpienia z wnioskiem o waloryzację (odpowiednio od dnia podpisania aneksu do umowy do dnia wystąpienia z wnioskiem o waloryzację), ogłaszane przez Główny Urząd Statystyczny na stronie GUS jako miesięczne wskaźniki wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych”*.
	2. lit.d na zaproponowany przez Wykonawcę : „*zmiana cen materiałów lub kosztów mających wpływ na wykonanie zamówienia co najmniej o wartość, o której mowa w pkt b, spowoduje zmianę wynagrodzenia Wykonawcy w wysokości połowy wartości ustalonej w sumie wzrostu miesięcznych wskaźników wzrostu cen tworów i usług konsumpcyjnych*”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

1. Prosimy o udostępnienie przykładowego jadłospisu dekadowego (z gramaturą posiłków), z podziałem na diety według którego są obecnie żywieni pacjenci Zamawiającego. Informacja ta umożliwi Wykonawcy prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, jak również ułatwi Wykonawcy poznanie oczekiwań Zamawiającego w zakresie przygotowywanych posiłków.

Odpowiedź: Jadłospisy przedstawione są na stronie internetowej Zamawiającego.

1. Z uwagi na wygórowaną wartość naliczonej kary w umowie §3 ust.1 lit. g , prosimy o jej zmianę na niższą np. w wysokości 50% wartości netto faktury wystawionej przez Wykonawcę za miesiąc poprzedzający dzień odstąpienia od umowy przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

1. Prosimy o udzielenie informacji ile osób na chwilę obecną realizuje niniejsze zamówienie, oraz ilu będzie pracowników do przejęcia w trybie art. 23 Kodeksu pracy.

Odpowiedź: Zamawiający nie wskazuje, decyzja należy do Wykonawcy.

1. Czy Zamawiający przewiduje możliwość zatrudnienia przez Wykonawcę pracowników na umowę zlecenie? Prosimy 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 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: Jedynie w szczególnych przypadkach, zgodnie z wcześniejszą odpowiedzią.

1. W związku z faktem, iż możliwe jest rozwiązanie umowy przez każdą ze stron bez podania przyczyny, Wykonawca zwraca się z prośbą o informacje w jaki sposób wówczas zostaną rozliczone koszty poniesione przez Wykonawcę podczas generalnego remontu dzierżawionych lokali?

Odpowiedź: Rozliczenie kosztów generalnego remontu nastąpi na zasadach par 11, 12 i 13 projektu umowy dzierżawy.

1. Prosimy o ogólną charakterystykę obiektu tj. kuchni, gdzie jest ulokowana, czy jest to w głównej części szpitala, czy w osobnym budynku. Jeżeli tak to w jaki sposób odbywa się transport posiłków ? Czy Wykonawca powinien posiadać własny transport ?

Odpowiedź: Pomieszczenia kuchenne oraz stołówka usytuowane są na poziomie minus 2, minus 1 i 0
w zachodniej części Budynku Głównego Szpitala. Transport posiłków odbywa się korytarzami wewnątrz budynków. Nie ma potrzeby zewnętrznego transportu posiłków.

1. W związku z faktem, że Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia remontu kuchni, prosimy o przedstawienie szczegółowego zakresu robót budowlanych dla poszczególnych pomieszczeń.

Odpowiedź: Zakres remontu kuchni z zapleczem określa Dzierżawca w uzgodnieniu z Zamawiającym. Zakres może wynikać m.in. z przyjętej technologii kuchni.

Zamawiający ocenia że zakres remontu winien obejmować, m.in.:

* prace wynikające z postanowień organów zewnętrznych kontrolujących pomieszczenia kuchni z zapleczem,
* naprawę tynków na ścianach i sufitach, wykonanie gładzi i malowanie farbami odpowiednimi dla poszczególnych pomieszczeń,
* wymianę bądź ułożenie okładzin ściennych w pomieszczeniach tego wymagających
* wykonanie sufitów podwieszonych we wskazanych pomieszczeniach,
* wymianę posadzek we wskazanych pomieszczeniach, naprawę i renowację posadzek w pozostałych pomieszczeniach,
* wymianę stolarki drzwiowej,
* wymianę białego montażu i osprzętu instalacji elektrycznych wraz z dostosowaniem instalacji do ich potrzeb,
* dostosowanie instalacji wod-kan i elektrycznej do potrzeb wymienianych bądź nowych urządzeń kuchennych,
* montaż nowej instalacji wentylacji mechanicznej, co najmniej w pomieszczeniu kuchni.

Zamawiający dopuszcza większy zakres robót, ze zmianą układu funkcjonalnego włącznie, jeśli wymagać tego będzie przyjęta technologii kuchni. W takim przypadku konieczna będzie akceptacja zmian i kosztorysu robót przez Zamawiającego.

1. Prosimy o informację czy pomieszczenia mają wydane nakazy, decyzje administracyjne dotyczące stanu technicznego lub sanitarnego ? Prosimy o ich udostępnienie.

Odpowiedź: Nie mają.

1. Prosimy o podanie czy Szpital posiada dokumentację techniczną pomieszczeń kuchni? Czy dokumentacja ta jest dostępna w formie dwg?

Odpowiedź: Szpital nie posiada archiwalnej dokumentacji dotyczącej pomieszczeń kuchni.

1. Proszę o informację czy sprzęt oddany w użyczenie jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Odpowiedź: Zamawiający nie oddaje sprzętu na podstawie umowy użyczenia.

1. Kiedy było wykonywane ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych ?

Odpowiedź: Wentylacja mechaniczna pomieszczeń kuchennych jest nieczynna. Przegląd przewodów kominowych grawitacyjnych jest wykonywany zgodnie z ustawą prawo budowlane.

1. Kiedy był ostatni przegląd instalacji wentylacyjnej, jakie były zalecenia pokontrolne ?

Odpowiedź: j.w.

1. Prosimy o informację czy pomieszczenia spełniają aktualne wymagania dotyczące p.poż?

Odpowiedź: Pomieszczenia kuchenne częściowo spełniają wymagania p.poż.

1. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będę wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenie 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 zlecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać ?

Odpowiedź: Nie zostały wydane.

1. Czy zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał.

Odpowiedź: Wykonawca będzie odpowiedzialny za czasowe gromadzenie odpadów pokonsumpcyjnych w budynku zgodnie z przepisami prawa. Zamawiający wyznaczy miejsce do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych na zewnątrz budynku.

1. 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: Obowiązki do ponoszenia kosztów przez Wykonawcę wynikać będą z podpisanych umów na żywienie pacjenta i umowy dzierżawy oraz z obowiązujących przepisów.

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

Odpowiedź: Kuchnia jest jedynym odbiorcą gazu przewodowego dostarczanego oddzielnym przyłączem z sieci niskoprężnej. Zamontowany gazomierz to INTERGAZ BK-G6M.

1. Prosimy o podanie czy istniejąca kanalizacja jest sprawna i kiedy ostatni raz była czyszczona ?

Odpowiedź: Istniejąca instalacja kanalizacji sanitarnej jest sprawna i czyszczona jest sukcesywnie w miarę potrzeb. Warunkiem utrzymania instalacji kanalizacyjnej w stanie dostatecznym jest m.in. realizowanie przez Wykonawcę czyszczenia osadników tłuszczu.

1. Czy Wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego ?

Zamawiający nie wymaga dystrybucji posiłków na Oddziały.

1. Wykonawca zauważył rozbieżność pomiędzy OPZ a umową dzierżawy. W ust.3 pkt 3.6 OPZ Zamawiający wskazał, że w koszt czynszu z tytułu dzierżawy pomieszczeń wchodzą następujące opłaty : ogrzewanie, woda zimna, woda ciepła, kanalizacja sanitarna, wywóz odpadów komunalnych, utrzymanie czystości komunikacji ogólnej, dróg, terenów zielonych, odśnieżanie itp., podatek od nieruchomości i gruntu. Natomiast w umowie dzierżawy w §5 ust.1 Zamawiający obciąża Wykonawcę : za zużycie energii elektrycznej według stanów podliczników zgodnie z aktualną ceną dostawcy energii elektrycznej + obowiązująca stawka podatku VAT, za centralne ogrzewanie i podgrzanie wody - opłata będzie pobierana co miesiąc w kwocie ryczałtowej dla każdego z miesięcy: maj – sierpień w wysokości 500 zł brutto oraz dla każdego z miesięcy: październik – kwiecień w wysokości 3.500 zł brutto, za zużycie zimnej wody oraz odprowadzanie ścieków opłata będzie pobierana co miesiąc w kwocie ryczałtowej 2.667,00 zł. brutto. Opłata ryczałtowa będzie naliczana do czasu opomiarowania przez Dzierżawcę wszystkich punktów poboru wody w dzierżawionych pomieszczeniach; od czasu opomiarowania opłata za zużycie zimnej wody oraz odprowadzanie ścieków naliczana będzie na podstawie odczytu z podliczników. W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o wyjaśnienie do jakich kosztów będzie zobowiązany Wykonawca?

Odp. Zamawiający wprowadzi stosowne zmiany do OPZ. Wiążące ustalenia w zakresie ponoszonych przez Wykonawcę opłat Zamawiający zawarł w projekcie umowy dzierżawy.

1. Czy wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków do łóżka pacjenta odpowiada Zamawiający ?

Zamawiający potwierdza.

1. 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 ?

Odpowiedź: Szpital zasilany jest za pomocą przyłączy SN 15 kV z własnymi ST i posiada wystarczająco wysoką rezerwę mocy. Jest jedna WLZ 5 x 35 mm2 opomiarowana bezpośrednio przed wejściem do zespołu pomieszczeń kuchennych.

1. Prosimy o informację kiedy ostatni raz były malowane pomieszczenia kuchenne?

Ostatnie malowanie odbyło się w 2023 r. obejmowało pomieszczenia biurowe, kuchnię i część magazynu.

1. Ile podliczników wody zainstalowanych jest obecnie w pomieszczeniach kuchennych ?

Odpowiedź: Brak podliczników wody.

1. Prosimy o podanie terminu ważności przeglądów przedmiotu dzierżawy (m.in. przeglądów, które powinny być wykonane przez właściciela obiektu, takich jak: pomiarów elektrycznych, przeglądów kominiarskich itp. )?

Odpowiedź: Przegląd infrastruktury budowlanej, przegląd przewodów kominowych i badanie instalacji i urządzeń gazowych – maj 2024 r. Pomiary elektryczne – grudzień 2024 r.

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt który zakupi na poczet świadczenia usługi po zakończeniu kontraktu pozostanie jego własnością?

Odpowiedź: Tak.

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w ramach zamówienia nie będzie przygotowywał mieszanek mlecznych?

Odpowiedź: Tak.

1. Prosimy podać stawki jednostkowe netto za media dot. pomieszczeń bufetu oraz opublikowanie zestawienia faktur za media z ostatnich 12 m-cy z podziałem na poszczególne miesiąc, rodzaj mediów (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 ponosi.

Odpowiedź: W dotychczasowej umowie dzierżawy opłaty za media w większości były wliczone w czynsz za kuchnię z zapleczem i bufet ze stołówka łącznie. Jedynie opłaty za gaz i elektryczność były rozliczane na podstawie liczników. Faktury do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzieleniem posiłków z naczyń transportowych oraz ich rozdzieleniem na talerze i bezpośrednią dystrybucją do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: Tak.

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający odpowiada za zewnętrzną część budynku, w którym znajduje się kuchnia ( remonty, naprawy, elewacja, okna itp.) ?

Odpowiedź: Nie.

1. Prosimy o podanie kwoty podatku od nieruchomości jaką będzie musiał ponieść Wykonawca?

Odpowiedź: Podatek od nieruchomości jest wliczony w czynsz dzierżawny zgodnie z par. 4 ust 5 projektu umowy dzierżawy.

1. Prosimy o podanie stawek za media lub ich prognoz, które będą obowiązywać od 2024r. Zaznaczamy, iż powyższe informacje są niezbędne do prawidłowego sporządzenia oferty.

Odpowiedź: Zamawiający nie kreuje cen mediów dostarczanych przez odrębne podmioty zewnętrzne.

1. Prosimy o podanie stawki jednostkowej netto za media oraz opublikowanie zestawienia faktur od 01.01.2022r. do 01.09.2022r. z podziałem na poszczególne miesiące, rodzaj mediów : energia elektryczna, woda zimna, ścieki, gaz, ogrzewanie pomieszczeń itp. Proszę o ceny jednostkowe netto, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca usługi płaci, zgodnie z rozliczeniem podlicznika.

Odpowiedź: podliczniki to gaz i elektryczność jak w pyt. 40, reszta ryczałt (do momentu opomiarowania wody)

1. Prosimy o informację jakie sprzęty, urządzenia, zastawy znajdują się na bufecie, a co Wykonawca powinien zakupić we własnym zakresie?

Odpowiedź: Listę sprzętu stanowiącego wyposażenie lokalu Zamawiający zawarła w załączniku nr 2 do projektu umowy dzierżawy. Zakup pozostałego sprzętu należy do obowiązków Dzierżawcy.

**Grupa pytań nr 10**

Zwracam się z prośbą o wyjaśnienie treści Umowy/SWZ w w/w postępowaniu.

1. Czy wszyscy pacjenci spożywają posiłki w stołówce?

Odpowiedź: Pacjenci jedzą na Oddziałach.

2. Jaki jest dokładny zakres zadań wykonawcy w procesie dystrybucji posiłków do pacjenta?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga dystrybucji posiłków na Oddziały. Posiłki odbierane są w tzw. okienku.

3. Prosimy o udostępnienie średniomiesięcznych ilości żywionych (osobodni) z ostatnich 12 mcy z podziałem na poszczególne miesiące

Odpowiedź podajemy podział uszczegółowiony w okresie 12 m-cy na poszczegółne grupy posiłków:

a) I śniadanie: 33.499

b) II śniadanie: 37.793

c) obiad: 48.038

d) podwieczorek: 37.336

e) kolacja: 38.478

f) II kolacja: 5.749

4. Jaki jest koszt oczyszczenia ,,tłuszczownika’’

Odpowiedź: Zamawiający nie pokrywał dotychczas kosztów oczyszczania tłuszczownika. Obowiązek ten należy do Dzierżawcy.

5. Jaki jest stan instalacji elektrycznej, instalacji wodno-kanalizacyjnej, wentylacji, instalacji CO, instalacji gazowej, stolarki okiennej i drzwiowej znajdującej się w wynajmowanych pomieszczeniach.

Odpowiedź: Stan wymienionych instalacji, poza instalacją wentylacji mechanicznej, jest zadawalający. Instalacja wentylacji mechanicznej jest nieczynna, funkcjonuje wentylacja grawitacyjna.

Stan stolarki okiennej jest dobry. Stolarka drzwiowa przewidziana jest do wymiany.

6. Jaki jest koszt napraw/modernizacji instalacji elektrycznej, instalacji wodno-kanalizacyjnej, wentylacji, instalacji CO, instalacji gazowej, stolarki okiennej i drzwiowej znajdującej się w wynajmowanych pomieszczeniach

Odpowiedź: Koszt napraw i modernizacji lokalu określa Wykonawca i podlega on akceptacji Zamawiającego zgodnie z par. 13 projektu umowy dzierżawy.

7. Kto ocenia jakiego zakresu napraw wymaga instalacja elektryczna, instalacja wodno-kanalizacyjna, wentylacja, instalacja CO, instalacja gazowa, stolarka okienna i drzwiowa znajdujące się w wynajmowanych pomieszczeniach

Odpowiedź: Zakres napraw określa Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zgodnie z par. 13 projektu umowy dzierżawy.

8. Jaki jest aktualny stan kuchni? Czy przekazywane pomieszczenia wymagają jakichkolwiek napraw lub remontów?

Odpowiedź: Przekazywane pomieszczenia wymagają przeprowadzania remontów.

9. Jaki jest aktualny stan stołówki?

Odpowiedź: Stan infrastruktury stołówki jest dobry.

10. Czy stołówkę należy wyposażyć w meble?

Odpowiedź: Obecne meble są własnością Wykonawcy. Wobec powyższego Wykonawca musi wyposażyć stołówkę w meble.

11. W jakie sprzęty należy doposażyć kuchnię Zamawiającego?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga zakupu na koszt Wykonawcy nowego sprzętu AGD, w tym lodówek oraz wyposażenia meblowego i innego niezbędnego do prowadzenia działalności objętej umową przetargową.

12. Czy po zakończeniu usługi sprzęty pozostają własnością wykonawcy?

Odpowiedź: Tak, sprzęt wstawiony dodatkowo przez Wykonawcę.

13. Czy sanepid zalecił jakiekolwiek naprawy/remonty/modernizacje dotyczące przekazywanych

pomieszczeń?

Odpowiedź: Zamawiający posiada protokół z kontroli sanitarnej z dnia 17.01.2023 r. nr HŻ/188/4/23.

Dokument do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

14. Prosimy o udostępnienie ostatniego protokołu kontroli sanepidu.

Odpowiedź: Dokument do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

15. Prosimy o udostępnienie aktualnych przeglądów dotyczących urządzeń podlegających UDT w części dotyczącej wynajmowanych pomieszczeń

Odpowiedź: Zamawiający posiada aktualny przegląd urządzeń podlegających UDT.

Dokument do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

16. Jakie są miesięczne koszty związane z urządzeniami podlegającymi UDT w części dotyczącej

wynajmowanych pomieszczeń?

Odpowiedź: Zamawiający nie pokrywał dotychczas kosztów przegląd urządzeń podlegających UDT. Obowiązek ten należy do Dzierżawcy.

17. W OPZ Zamawiający zawarł zapis Zamawiający może w trakcie obowiązywania umowy na dzierżawę pomieszczeń wymagać od Wykonawcy przeprowadzenia remontu pomieszczeń lub pokrycia kosztów remontu wykonywanego przez Zamawiającego. Prosimy o modyfikację zapisu i doprecyzowanie w jakich przypadkach Zamawiający może wymagać przeprowadzenia remontu lub zwrotu kosztów remontu.

Obecne zapisy sugerują, że dowolnym czasie z dowolnego powodu wymagać przeprowadzenia remontu lub zwrotu kosztów nie tylko za pilne i wpływające na stan sanitarny pomieszczeń prace, ale także jakiekolwiek narzucone jednostronnie życzenia Zamawiającego niezwiązane z zaleceniami sanepidu lub normami HACCP. Koszty związane z prowadzeniem kuchni powinny być znane na etapie przygotowania oferty aby Wykonawca mógł właściwie skalkulować cenę oferty.

Odpowiedź: Zamawiający dokonuje korekty i usuwa zapis.

18. Jakiego sprzętu do dystrybucji posiłków używa obecnie Zamawiający? Do kogo należy ten sprzęt?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga dystrybucji posiłków na Oddziały. Posiłki odbierane są w tzw. okienku.

19. Czy Wykonawca powinien zapewnić sprzęt do dystrybucji posiłków? Jeśli tak to jaki i w jakich ilościach?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga dystrybucji posiłków na Oddziały. Posiłki odbierane są w tzw. okienku.

20. Czy Wykonawca powinien zapewnić zastawę stołową? Jeśli tak to jaką?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga zastawy stołowej.

21. Czy w ramach referencji na spełnienie warunków udziału w postępowaniu Zamawiający zaakceptuje przedstawienie referencji z realizacji usługi dla szpitala wojewódzkiego, który posiada oddziały dziecięce?

Odp. Aktualnie obowiązujący zapis:

*„Zamawiający uzna za spełnienie warunku dot. załącznika nr 14, jeśli Wykonawca przedstawi, iż wykonał minimum 1 usługę przygotowywania i dystrybucji posiłków dla pacjentów w szpitalu. Usługa wykonana lub wykonywana w sposób ciągły przez okres minimum 24 miesięcy, o wartości brutto minimum 2 000 000,00 PLN, w tym usługa wykonania minimum 100 000 posiłków tj. obiadów dwudaniowych dla pacjentów”*

22. Prosimy o potwierdzenie, że za pomiary eklektyczne w pomieszczeniach przekazanych do użytkowania Wykonawcy w toku realizacji przedmiotowej usługi odpowiada Zamawiający?

Odpowiedź: Zamawiający dokonuje wymaganych pomiarów elektrycznych dla całego budynku.

23.. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany warunków umowy dzierżawy w zakresie § 13

pkt 4, tj. możliwość rozpoczęcia rozliczenia poniesionych nakładów, na remont kuchni wraz

z zapleczem, z czynszem dzierżawnym po odbiorze każdego z kolejnych etapów remontu ?

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapis bez zmian.

Powyższe odpowiedzi i zmiany są wiążące dla wszystkich Wykonawców.

Jednocześnie informujemy, iż zmiany do wzoru umowy określone niniejszymi odpowiedziami zostaną wprowadzone do zawieranych umów.

W związku z opublikowaniem Ogłoszenia o zmianie ogłoszenia, Zamawiający zgodnie z art. 137 ust. 5 udostępni zmiany **treści swz**, na stronie internetowej prowadzonego postępowania,
po publikacji ogłoszenia na stronie TED.

Zamawiający załącza zmodyfikowane:

***1/ Opis przedmiotu zamówienia*** *– modyfikacja*

*2/* ***Wzory umów*** *– modyfikacja*

*3/* ***Wzory umów******dzierżawy –*** *modyfikacja*

Ponadto załączamy:

*4/ -* ***Analiza potrzeb i wymagań***

Zamawiający na podstawie art. 135 ust. 3 ustawy Pzp. przedłuża termin składania ofert.

Zamawiający dokonuje zmiany terminu składania ofert na 05.03.2024 r. godz. 14:00

i zmiany terminu otwarcia ofert na 05.03.2024 r. godz. 14:15.

Wykonawca związany jest złożoną ofertą zgodnie z art. 220 ust. pkt. 1 przez okres 90 dni.

Zamawiający określa w dokumentach zamówienia termin związania ofertą przez wskazanie daty,
tj. 02.06.2024 r.

Pozostałe zapisy bez zmian.

Dziękujemy za złożone zapytania.

Przewodniczący Komisji Przetargowej

 Tomasz Miazek