

Wałbrzych, 17.04.2019 r.

Zp/11/US-1/19

*Wykonawcy – wszyscy*

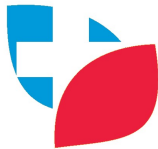
**Dotyczy: przetarg nieograniczony na „Świadczenie przez okres 48 miesięcy usługi żywienia, tj. przygotowywanie całodziennych posiłków oraz suchego prowiantu dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. dra Alfreda Sokołowskiego w Wałbrzychu” - Zp/11/US-1/19**

Specjalistyczny Szpital im. dra Alfreda Sokołowskiego w Wałbrzychu zgodnie z art. 38 ust. 1 i 2 ustawy Pzp odpowiada na pytania Wykonawcy w przedmiotowym postępowaniu.

#### **Pytanie nr 1**

Czy wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu dotyczący środka transportu, jeżeli wraz z ofertą złoży decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą dany pojazd w zakresie przewozu żywności (gotowych posiłków) w hermetycznie zamkniętych termosach? Z informacji pozyskanej w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wynika, że decyzja na przewóz żywności danym środkiem transportu w hermetycznie zamkniętych termosach jest ważna, a co za tym idzie nie musi obejmować jednocześnie innych pojemników do przewożenia żywności. Pojazd, aby był dopuszczony do przewozu żywności nie musi posiadać zezwolenia, w którym literalnie zapisano, że posiłki można przewozić w termosach hermetycznych i pojemnikach przeznaczonych do tego celu. Sanepid wydaje zezwolenia, które w swojej treści zamiennie zawierają pojęcie termosu hermetycznego lub pojemnika do tego celu przeznaczonego. Wobec powyższego prosimy o wyrażenie zgody na to, aby ofertę mogli złożyć wykonawcy dysponujący środkiem transportu posiadającym zezwolenie sanepidu na przewóz żywności (gotowych posiłków) w hermetycznie zamkniętych termosach, z uwagi na fakt, iż Wykonawca nie posiada wpływu na literalne brzmienie wydanej decyzji organu państwowego.

**Odpowiedź: Tak, wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu dotyczący środka transportu, jeżeli wraz z ofertą złoży decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą dany pojazd w zakresie przewozu żywności (gotowych posiłków) w hermetycznie zamkniętych termosach.**



#### Pytanie nr 2

Prosimy o doprecyzowanie założeń przykładowych jadłospisów, które należy ułożyć diety dla oddziałów Onkologii i Hematologii, które winny być dołączone do oferty.

**Odpowiedź: Zgodnie z zaleceniami żywieniowymi pacjentów z chorobami nowotworowymi, oraz w czasie i po chemioterapii.**

#### Pytanie nr 3

Proszę o sprecyzowanie, które składniki odżywcze powinny znaleźć się w jadłospisach dołączonych do oferty.

**Odpowiedź: Wartość odżywcza posiłków znajdująca się w jadłospisach zgodnie z zapisem § 5 załącznik nr 3 do SIWZ.**

#### Pytanie nr 4

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do oferty należy dołączyć przykładowe jadłospisy dla wymienionych diet z podaniem gramatury produktów wchodzących w skład poszczególnych dań ( np. zupa mleczna z ryżem – mleko 270 ml , ryż 30g), czy z podaniem ogólnych wartości ( np. zupa mleczna z ryżem 300 ml).

**Odpowiedź: Tak z podaniem gramatury poszczególnych dań.**

#### Pytanie nr 5

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że ocena ofert w zakresie wartości odżywczej zostanie dokonana wyłącznie na podstawie kolumny KALORYCZNOŚĆ, w tabeli gdzie Wykonawca zobowiązany jest podać ceny za porcje i wsad do kotła?

**Odpowiedź: Ocena ofert w zakresie wartości odżywczej na podstawie § 5 załącznik nr 3 do SIWZ.**

#### Pytanie nr 6

Czy Zamawiający wymaga, aby pacjenci na diecie cukrzycowej otrzymywali zupę mleczną?

**Odpowiedź: Żywienie pacjentów zgodnie z zasadami diety cukrzycowej.**

#### Pytanie nr 7

W związku z niższą wartością kaloryczną niż na pozostałe diety czy Zamawiający również dla diety cukrzycowej wymaga 20g masła extra do śniadania i 20g masła ekstra do kolacji?

**Odpowiedź: Żywienie pacjentów zgodnie z zasadami diety cukrzycowej.**

#### Pytanie nr 8

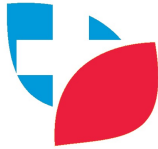
Czy zamawiający wymaga dla diety lekkostrawnej pieczywo pszenne razowe czy pieczywo pszenne np. chleb pszenny i bułka.

**Odpowiedź: Pieczywo dla diet lekkostrawnych zalecane w tej diecie.**

#### Pytanie nr 9

Czy Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu dotyczący doświadczenia (Rozdz. IV pkt.2 SIWZ) jeżeli wraz z ofertą złoży referencje z wykonania usługi żywienia pacjentów w placówce ochrony zdrowia tj. przygotowywanie całodziennych posiłków dla pacjentów





wraz z dzierżawą pomieszczeń od Zamawiającego, którą realizował przez okres 48 miesięcy, a ilość pacjentów wynosiła ponad 400 osób i wartość zrealizowanej usługi przekroczyła 1 500 000,00 zł ?

**Odpowiedź: Tak, Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu dotyczący doświadczenia (Rozdz. IV pkt.2 SIWZ) jeżeli wraz z ofertą złoży referencje z wykonania usługi żywienia pacjentów w placówce ochrony zdrowia tj. przygotowywanie całodziennych posiłków dla pacjentów wraz z dzierżawą pomieszczeń od Zamawiającego, którą realizował przez okres 48 miesięcy, a ilość pacjentów wynosiła ponad 400 osób i wartość zrealizowanej usługi przekroczyła 1 500 000,00 zł.**

#### Pytanie nr 10

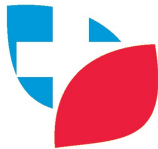
Prosimy o opublikowanie szczegółowego zestawienia ilości wydanych posiłków na poszczególnych oddziałach z podziałem na poszczególne diety z **ostatnich 12 miesięcy**. Prosimy o uwzględnienie w zestawieniu lokalizacji przy ul. Batorego. Informacja jest niezbędna Wykonawcy w celu zaplanowania naczyń transportowych, termosów, ilości pracowników do wykonania zadania, przestrzeni ładunkowej środka transportu.

**Odpowiedź:**

#### ZESTAWIENIE LICZBY POSIŁKÓW O/Sokołowskiego ROK 2018

MIESIĄC	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
<b>Styczeń</b>	7 246	7 779	7 491
<b>Luty</b>	6 942	7 442	7 146
<b>Marzec</b>	7 444	7 923	7 477
<b>Kwiecień</b>	6 907	7 453	7 067
<b>Maj</b>	6 989	7 531	7 149
<b>Czerwiec</b>	7 252	7 799	7 331
<b>Lipiec</b>	7 376	7 992	7 556
<b>Sierpień</b>	6 918	7 392	6 987
<b>Wrzesień</b>	6 964	7 449	7 069
<b>Październik</b>	7 411	8 082	7 545
<b>Listopad</b>	7 035	7 563	7 117
<b>Grudzień</b>	6 601	7 110	6 674
<b>RAZEM</b>	<b>85 085</b>	<b>91 515</b>	<b>86 609</b>





SPECJALISTYCZNY SZPITAL  
im. dr. Alfreda Sokołowskiego  
w Wałbrzychu

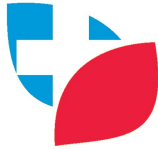


## ZESTAWIENIE LICZBY POSIŁKÓW O/ Batorego ROK 2018

MIESIĄC	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
<b>Styczeń</b>	5 314	5 397	5 302
<b>Luty</b>	5 135	5 199	5 106
<b>Marzec</b>	5 224	5 272	5 168
<b>Kwiecień</b>	5 152	5 236	5 140
<b>Maj</b>	5 294	5 362	5 284
<b>Czerwiec</b>	5 479	5 536	5 479
<b>Lipiec</b>	5 791	5 829	5 765
<b>Sierpień</b>	4 778	4 828	4 753
<b>Wrzesień</b>	4 867	4 905	4 848
<b>Październik</b>	5 164	5 206	5 133
<b>Listopad</b>	4 592	4 541	4 480
<b>Grudzień</b>	4 628	4 664	4 606
<b>RAZEM</b>	<b>61 418</b>	<b>61 975</b>	<b>61 064</b>

## ZESTAWIENIE LICZBY POSIŁKÓW O/ Dzieci ROK 2018

MIESIĄC	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
<b>Styczeń</b>	469	498	480
<b>Luty</b>	397	422	410
<b>Marzec</b>	396	427	422
<b>Kwiecień</b>	358	380	369
<b>Maj</b>	300	327	321
<b>Czerwiec</b>	282	302	296
<b>Lipiec</b>	290	312	291
<b>Sierpień</b>	227	243	228
<b>Wrzesień</b>	259	287	274
<b>Październik</b>	291	323	302
<b>Listopad</b>	309	333	322
<b>Grudzień</b>	295	316	309
<b>RAZEM</b>	<b>3 873</b>	<b>4 170</b>	<b>4 024</b>



		dzieci	dorośli
		Psychiatria	Psychiatria
Bułki Dializa		Bułki	bułki
Styczeń	1687	536	511
Luty	1517	561	700
Marzec	1713	583	679
Kwiecień	1638	512	602
Maj	1764	539	304
Czerwiec	1663	479	385
Lipiec	1630	387	465
Sierpień	1673	460	472
Wrzesień	1530	599	578
Październik	1652	624	578
Listopad	1638	529	571
Grudzień	1709	412	455
<b>RAZEM:</b>	<b>19 814</b>	<b>6 221</b>	<b>6300</b>

#### Pytanie nr 11

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewni wózki podgrzewane (bemary) do dystrybucji posiłków przy ul. A. Sokołowskiego?

**Odpowiedź: Tak, Zamawiający zapewni wózki podgrzewane (bemary) do dystrybucji posiłków przy ul. A. Sokołowskiego.**

#### Pytanie nr 12

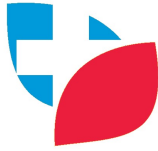
Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż będzie odpowiedzialny za utrzymanie czystości wózków bemaowych?

**Odpowiedź: Tak, Zamawiając będzie odpowiedzialny za utrzymanie czystości wózków bemaowych.**

#### Pytanie nr 13

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że jego obowiązkiem jest zapewnienie termosów wyłącznie na rzecz pacjentów hospitalizowanych przy ul. Batorego?

**Odpowiedź: Tak, Wykonawca dobrze rozumie, że jego obowiązkiem jest zapewnienie termosów wyłącznie na rzecz pacjentów hospitalizowanych przy ul. Batorego.**



#### Pytanie nr 14

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za zmywanie zastawy stołowej, dystrybucję posiłków do łóżka pacjentów, obsługę kuchenek oddziałowych będą odpowiedzialni pracownicy Zamawiającego?

**Odpowiedź: Tak, Wykonawca dobrze rozumie, że za zmywanie zastawy stołowej, dystrybucję posiłków do łóżka pacjentów, obsługę kuchenek oddziałowych będą odpowiedzialni pracownicy Zamawiającego**

#### Pytanie nr 15

Prosimy o podanie godzin, w których należy dostarczyć posiłki do siedziby Zamawiającego oraz przy ul. Batorego, jak również godzin, w których należy wydać posiłki pracownikom Zamawiającego.

**Odpowiedź: Śniadanie do godziny 8<sup>45</sup>, Obiad do godziny 12<sup>45</sup>, Kolacja nie wcześniej jak o godzinie 16<sup>30</sup>.**

#### Pytanie nr 16

Prosimy o opublikowanie szczegółowych planów (rzutów) pomieszczeń, które będą przekazane Wykonawcy na podstawie umowy dzierżawy wraz z podaniem metrażu poszczególnych pomieszczeń.

**Odpowiedź: Zamawiający nie posiada szczegółowych planów (rzutów), metraż pomieszczeń umowy dzierżawy wynosi 423,60 m<sup>2</sup>**

#### Pytanie nr 17

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający będzie zapewniał pojemniki GN do wózków podgrzewanych, którymi będą transportowane wózki w lokalizacji przy ul. Sokołowskiego.

**Odpowiedź: Nie, pojemniki GN do wózków podgrzewanych zapewnia Wykonawca.**

#### Pytanie nr 18

Czy Zamawiający potwierdza, że jadłospis, który należy załączyć do oferty w ramach diety dla dzieci to jadłospis dla diety dziecięcej podstawowej?

**Odpowiedź: Jadłospis dla diety lekkostrawnej.**

#### Pytanie nr 19

Jeżeli w pomieszczeniach, które będą przekazane Wykonawcy w ramach umowy dzierżawy znajduje się wyposażenie należące do Zamawiającego, to prosimy o spis tego wyposażenia.

**Odpowiedź: Szafki BHP dla pracowników, waga elektroniczna w magazynie.**

#### Pytanie nr 20

Jaka jest maksymalna moc energii elektrycznej dostępna w pomieszczeniach, które będą przekazane Wykonawcy na podstawie umowy dzierżawy?

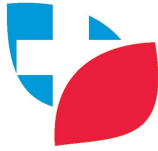
**Odpowiedź: Moc umowna 173 KW, oraz 450 KW.**

#### Pytanie nr 21

Jakie przyłącza wodno-kanalizacyjne i gazowe znajdują się na dzierżawionej kuchni?







---

**Odpowiedź: Przyłącze woda, kanalizacja, woda ciepła i gaz.**

**Pytanie nr 22**

Ile osób wykonuje aktualnie przedmiot niniejszego zamówienia? Na jakiej podstawie? Prosimy o podanie rodzaju umów oraz na jaki okres zostały one zawarte, np. umowa o pracę na czas określony, umowa o pracę na czas nieokreślony, umowa zlecenia, umowa o dzieło itp. Czy osoby te pracowały u Zamawiającego przy wykonywaniu przedmiotu niniejszego zamówienia oraz czy któryś z w/w z pracowników został przejęty w trybie art. 23 'Kodeksu pracy od Zamawiającego do aktualnego Wykonawcy? Czy stosunek pracy z w/w pracownikami rozwiąże się w ostatnim dniu wykonywania usługi przez aktualnego Wykonawcę?

**Odpowiedź: Osoby te nie pracowały u Zamawiającego przy wykonywaniu przedmiotu niniejszego zamówienia. Pozostałe dane są w posiadaniu aktualnego wykonawcy usługi.**

**Pytanie nr 23**

Prosimy o podanie przykładów suchego prowiantu dla pacjentów, jak również informacji, którym pacjentom będzie go trzeba zapewnić?

**Odpowiedź: Bułki z różnymi dodatkami typu ser biały, żółty, wędlina itp. Na przemian. Dla dzieci i dorosłych O/Psychiatrii dziennej j.w. i bułka słodka przemiennie.**

**Pytanie nr 24**

Proszę o opublikowanie instrukcji, standardów i procedur obowiązujących u Zamawiającego w zakresie związanym z przedmiotem zamówienia.

**Odpowiedź: Księga HACCP do wglądu w siedzibie zamawiającego.**

**Pytanie nr 25**

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dodanie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia? Dla ułatwienia przedstawiamy propozycję takiego zapisu:

*„Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia bez żadnych konsekwencji i roszczeń ze strony Zamawiającego, w szczególności w przypadku: braku ekonomicznego uzasadnienia dalszego wykonywania przedmiotu umowy (nastąpi wzrost kosztów świadczonych usług, co powodować będzie straty Wykonawcy na tym kontrakcie), jeżeli jest to podyktowane istotnym interesem prawnym, ekonomicznym, gospodarczym lub finansowym Wykonawcy z innych ważnych przyczyn.”*

Podkreślamy iż wprowadzenie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia jest korzystne dla obu Stron, zarówno Zamawiającego jak i Wykonawcy. W/w zapis dostosowuje zapisy umowy do bardzo zmiennej sytuacji gospodarczej. W przypadku zaistnienia sytuacji, za którą żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności a uniemożliwiających dalszą realizację przedmiotu zamówienia,





każda ze Stron będzie uprawniona do rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia, który umożliwi drugiej stronie przygotowanie się do jej zakończenia.  
**Odpowiedź: Zamawiający nie zmieni zapisów projektu umowy.**

#### Pytanie nr 26

Czy pomieszczenia, które będą wdzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.?

**Odpowiedź: Tak, pomieszczenia, które będą wdzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.**

#### Pytanie nr 27

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.

2018 r.	Energia	Zimna woda	Ciepła wody	Centralne ogrzewanie	Ścieki	Gaz	Opłaty	Ciepło tech.
Styczeń	2 902,92	1 182,35	2 535,75	-	3 160,08	2 302,56	-	-
Luty	2 496,96	1 225,15	2 216,97	-	3 048,36	1 774,28	-	-
Marzec	3 063,06	1 182,35	2 637,18	-	3 215,94	2 436,00	-	-
Kwiecień	2 509,20	1 080,70	2 187,99	-	2 816,94	2 153,37	-	-
Maj	2 527,90	1 155,60	2 390,85	-	3 040,38	2 165,89	-	-
Czerwiec	2 310,98	1 209,10	2 260,44	-	3 048,36	2 244,74	-	-
Lipiec	2 693,82	1 332,15	2 434,32	-	3 327,66	1 766,57	-	-
Sierpień	2 249,10	1 284,00	1 564,92	-	2 777,04	0,00	-	-
Wrzesień	2 170,90	1 182,35	1 115,73	-	2 378,04	5 543,70	-	-
Październik	2 629,90	1 198,40	1 130,22	-	2 409,96	1 707,50	-	-
Listopad	2 546,94	1 241,20	1 043,28	-	2 425,92	2 246,75	-	-
Grudzień	2 252,84	1 070,00	1 086,75	-	2 194,50	2 335,78	-	-

#### Pytanie nr 28

Jakie koszty zostały wliczone w kwotę czynszu? Czy podatek od nieruchomości został wliczony w kwotę czynszu najmu?

**Odpowiedź: Tak, podatek od nieruchomości został wliczony w kwotę czynszu najmu.**





#### Pytanie nr 29

Czy kuchni posiada separator tłuszczu? Jeśli tak to jak jest jego wielkość i po czyjej stronie będzie jego oczyszczanie? Jaki jest przewidywany koszt tej usługi?

**Odpowiedź: Kuchnia nie posiada separatora tłuszczu.**

#### Pytanie nr 30

Prosimy o podanie ilości resztek pokonsumpcyjnych oraz(kodu odpadów powstałych po spożyciu posiłków w kg/ rok? Prosimy o odpowiedź czy wśród tych odpadów są odpady niebezpieczne?

**Odpowiedź: Utylizacja resztek pokonsumpcyjnych leży po stronie zamawiającego.**

#### Pytanie nr 31

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że może śniadanie i II śniadanie dostarczać w jednym transporcie?

**Odpowiedź: Tak, Wykonawca dobrze rozumie, że może śniadanie i II śniadanie dostarczać w jednym transporcie.**

#### Pytanie nr 32

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z 6-09-2001 r. (Dz. U. Nr 112, poz. 1198) prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta w szpitalu.

**Odpowiedź: Dzienna stawka dla pacjentów dorosłych 9,77 zł.**

#### Pytanie nr 33

Prosimy o udostępnienie kopii ostatnich protokołów wystawionych przez organy kontroli dotyczących przedmiotu najmu.

**Odpowiedź: Brak takich protokołów.**

#### Pytanie nr 34

Czy obecny wykonawca rozlicza media na podstawie ryczałtu czy na podstawie liczników? Jeśli na podstawie liczników to proszę o informacje ile jest liczników na wodę a i ile na energię elektryczną.

**Odpowiedź: Wykonawca rozlicza media na podstawie liczników, 3 na wodę (1 woda zimna, 2 woda ciepła) i 3 na energię elektryczną.**

#### Pytanie nr 35

Prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia 10% zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Wymóg wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, niezależnie od formy wniesienia, jest dodatkowym kosztem Wykonawcy, który musi być uwzględniony w cenie oferty. Udzielenie zabezpieczenia należytego wykonania umowy wiąże się z wysokimi opłatami na rzecz ubezpieczyciela lub banku. Ponadto niezależnie od opłaconych składek Wykonawca zmuszony jest do wniesienia odpowiednich zabezpieczeń. Konieczność wniesienia zabezpieczeń należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie dużej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu, którego koszt zostanie doliczony do kosztów





gwarancji co w konsekwencji spowoduje podwyższenie kosztów wykonania usługi, a to przy długim okresie trwania usługi i dużej wartości zamówienia znacznie zawyży wartość oferty. W związku z tym prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. W przypadku odmowy prosimy o obniżenie wysokości zabezpieczenia do 2%.

**Odpowiedź: Zamawiający zmniejszył wysokość zabezpieczenia do 5 %. Ponadto Wykonawca może skorzystać z zapisów art. 150, ust. 3 ustawy Pzp.**

#### **Pytanie nr 36**

Jaka jest średnia roczna ilość braków porcelanowych naczyń stołowych, sztućców, kubków i talerzy różnego rodzaju, które wg pkt.9 załącznika nr1 SIWZ Wykonawca zobowiązany jest do uzupełniania.

**Odpowiedź: Około 400 szt.**

#### **Pytanie nr 37**

Czy wentylacja jest sprawna, czy została wyremontowana i czy w trakcie trwania usługi będzie konieczność dokonywania jej remontu?

**Odpowiedź: Wentylacja wymaga modernizacji.**

#### **Pytanie nr 38**

Jeżeli w pomieszczeniach, które będą przekazywane Wykonawcy w ramach umowy dzierżawy znajduje się wyposażenie należące do Zamawiającego, to prosimy o spis tego wyposażenia. Czy wyposażenie to zostanie przekazane nieodpłatnie dla wykonawcy.

**Odpowiedź: Brak takiego wyposażenia.**

#### **Pytanie nr 39**

Czy Wykonawca dobrze rozumie sposób obliczania ceny w załączniku nr 2 SIWZ pkt. 3. Zamawiający wymaga podania średniego wynagrodzenia za dzienne wyżywienie. Czy ma to być średnia cena z 1 diety dla dorosłych, z jednej diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, 1 diety dla dzieci, 1 diety dla oddziałów Onkologii i Hematologii, 1 diety dla stacji dializ pozaustrojowych, Psychiatrii dziennej dorosłych i dzieci.

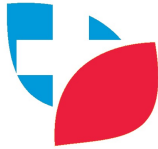
**Odpowiedź: Ma to być średnia cena z 1 diety dla dorosłych, z jednej diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, 1 diety dla dzieci, 1 diety dla oddziałów Onkologii i Hematologii, 1 diety dla stacji dializ pozaustrojowych, Psychiatrii dziennej dorosłych i dzieci.**

#### **Pytanie nr 40**

W związku z rozbieżnościami co do interpretacji sposobu wypełniania formularza cenowego załącznik nr 2 SIWZ prosimy o podanie algorytmu wg jakiego należy wypełnić ww formularz w punkcie 3.

**Odpowiedź: Wszystkie kwoty zgodnie z tabelą kwoty posiłków, i kaloryczności oraz wsadu do kotła dla poszczególnych diet**

#### **Pytanie nr 41**



---

Po czyjej stronie znajduje się odpowiedzialność za stan elewacji zewnętrznej przylegającej do pomieszczeń kuchennych

**Odpowiedź: W części dotyczącej wyciągów do wydzierżawiającego.**

**Pytanie nr 42**

W nawiązaniu do załącznika nr 3 SIWZ § 4 pkt 5 tj.

*„Warunki przeprowadzenia adaptacji lub remontu pomieszczeń kuchni oraz zasady rozliczania inwestycji zostaną ustalone między Zamawiającym a Wykonawcą w drodze odrębnej umowy”.*

W związku z powyższym prosimy o informacje, czy Wykonawca dobrze rozumie iż w/w koszty oraz zasady rozliczania inwestycji zostaną ustalone między Zamawiającym i Wykonawcą w drodze odrębnej umowy i koszty te nie powinny zostać wliczone do ceny osobodnia w formularzu cenowym.

**Odpowiedź: Zgodnie z zapisem na tym etapie postępowania strony nie są w stanie ustalić koniecznych zaleceń m.in. SANEPIDU.**

**Pytanie nr 43**

Prosimy o podanie kosztów netto odbioru odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych (w przypadku kuchni) z ostatnich 12 m-cy z podziałem na ceny jednostkowe netto, kod odpadu, ilość i pojemność pojemników, częstotliwość wywozu, wartość netto i miesiące rozliczeniowe? Kto obecnie odbiera odpady komunalne i pokonsumpcyjne?

**Odpowiedź: Utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych leży po stronie Zamawiającego, natomiast Zamawiający nie zna kosztów odpadów komunalnych, wykonawca posiada odrębną umowę na odbiór tych odpadów.**

**Pytanie nr 44**

Czy są jakiegokolwiek nakazy wydane przez SANEPID lub inne organy kontroli i czy zostaną wykonane przez dotychczasowego Wykonawcę usługi do dnia przejęcia pomieszczeń przez nowego Wykonawcę? Prosimy o udostępnienie kopii ostatnich protokołów wystawionych przez organy kontroli dotyczących przedmiotu najmu.

**Odpowiedź: Brak jest takich protokołów.**

**Pytanie nr 45**

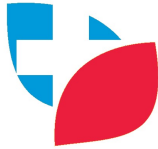
Prosimy o podanie kiedy były wykonywane przeglądy techniczne oraz podanie wydatków poniesionych na przeglądy: kominiarskie, pożarowe, instalacji elektrycznych, wentylacji, instalacji gazowych oraz innych urządzeń budynku kuchni, z podziałem na rodzaj instalacji i koszt przeglądu technicznego oraz za jaki okres podano dane?

**Odpowiedź: Koszty przeglądów wykonywane są dla całych budynków i leżą po stronie Zamawiającego**

**Pytanie nr 46**

Czy Zamawiający zwróci Wykonawcy poniesione nakłady i wydatki w związku z udostępnionymi pomieszczeniami, a w szczególności na remont pomieszczeń w szczególności w przypadku wcześniejszego rozwiązania niniejszej umowy, odstąpienia od





umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy bez względu na przyczynę jej rozwiązania?

**Odpowiedź: Wykonawca zobowiązany jest ponieść nakłady niezbędne do prowadzenia działalności zgodnie z przepisami. Zamawiający nie widzi możliwości zwrotu poniesionych nakładów w przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy.**

#### Pytanie nr 47

Czy Zamawiający wyrazi zgodę, aby czynsz związany z tytułu najmu był płatny przez potrącenie wzajemnych wierzytelności Zamawiającego i Wykonawcy wynikających z najmu i umowy na wykonywanie usług. Dla poprawnego przeprowadzenia potrącenia wzajemnych wierzytelności proponujemy ustalić jednolity termin płatności.

**Odpowiedź: Istnieje możliwość wzajemnej kompensacji. Natomiast ewentualne szczegóły mogą być ustalane po wyłonieniu wykonawcy.**

#### Pytanie nr 48

W umowie proponujemy dodać zapis iż Wynajmujący oświadcza, że media potrzebne do wykonania przedmiotu umowy będzie dostarczał do najmowanych pomieszczeń w sposób ciągły. Najemca (Wykonawca) nie ponosi odpowiedzialność za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu niniejszej umowy z powodu przerw w dostawach mediów.

**Odpowiedź: Zamawiający nie zmienia treści projektu umowy.**

#### Pytanie nr 49

Czy wymagany przez Zamawiającego zakres wymiany instalacji elektrycznej, dotyczy tylko kuchni głównej czy również pomieszczeń pomocniczych?

**Odpowiedź: Zakres zależy od koncepcji zagospodarowania dzierżawionego pomieszczenia przez dzierżawcę w zakresie niezbędnym do wykonania usługi.**

#### Pytanie nr 50

Jaki jest wymagany przez Zamawiającego zakres wymiany lub remontu instalacji wentylacyjnej?

**Odpowiedź: W zakresie niezbędnym, określonym przez SANEPID.**

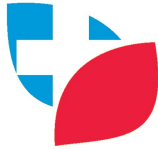
#### Pytanie 51

1. W związku z faktem, iż Zamawiający jako kryteria w rozdz. XVI SIWZ pkt 2 podaje m.in.:

- „Częstotliwość występowania warzyw i owoców w postaci surowej” oraz
  - „Częstotliwość występowania razowego pieczywa, kasz suchych strączkowych”,
- które to zgodnie z IŻŻ nie mają zastosowania w przypadku diety lekkostrawnej i jej modyfikacjach wnosimy o zmianę wymagań SIWZ na dołączenie przez Wykonawcę jedynie tygodniowego jadłospisu dla diety podstawowej z podaniem gramatury, który to będzie oceniany w ramach kryterium „Jadłospis”.

**Odpowiedź: Zamawiający nie zmieni zapisów w SIWZ.**

#### Pytanie 52



W ramach kryterium opisanego kryterium w rozdz. XVI SIWZ pkt 2 „jadłospis” Zamawiający pisze, iż każde z wymienionych kryteriów będzie oceniane w skali od 0 do 5 pkt, jednakże nie precyzuje za jaką „liczbę posiłków” czy „częstotliwość występowania” Wykonawca otrzyma np. 5 pkt, za jaką np. 3 pkt a za jaką 0 pkt.

W związku z powyższym wnosimy o doprecyzowanie powyższego kryterium proponując zmianę:

**Z:**

„Sposób obliczania punktów dla kryterium jadłospis:

Każdy z jadłospisów będzie oceniany osobno, podstawą oceny będą następujące kryteria:

1. Liczba posiłków w jadłospisie, w których występują produkty dostarczające białka zwierzęcego;
2. Częstotliwość występowania mleka lub serów;
3. Częstotliwość występowania warzyw i owoców;
4. Częstotliwość występowania warzyw i owoców w postaci surowej;
5. Częstotliwość występowania razowego pieczywa, kasz suchych strączkowych.

Każde z kryteriów będzie oceniane w skali od 0 do 5 pkt. Ilość punktów uzyskanych przez poszczególne jadłospisy będzie sumowana.

Suma uzyskanych punktów z 4 jadłospisów  
zawartych w ofercie x

----- x 40 pkt = ilość punktów uzyskana przez ofertę  
x

Maksymalna do uzyskania ilość punktów:.”

Zamawiający nie wskazał w SIWZ, w jaki sposób będą przyznawane punkty w kryterium jadłospisy. Za jaką częstotliwość występowania:

- mleka lub serów,
- warzyw i owoców,
- warzyw i owoców w postaci surowej,
- razowego pieczywa, kasz suchych strączkowych

można uzyskać maksymalna ilość punktów.

Za jaką liczbę posiłków w jadłospisie, w których występują produkty dostarczające białka zwierzęcego można uzyskać maksymalna liczbę punktów.

Tak określony sposób oceny ofert narusza zasadę przejrzystości. Reguły procedury przetargowej powinny być sformułowane jasno i jednoznacznie wyznaczać zasady ubiegania się o zamówienie. Zamawiający nie może mieć dowolności w ocenie ofert złożonych przez wykonawców. Muszą istnieć wcześniej ustalone kryteria podejmowania przez Zamawiającego czynności. Kryteria te mają prowadzić do przewidywalności decyzji Zamawiającego (*tak też słusznie Krajowa Izba Odwoławcza w wyroku z 25.11.2010 r., KIO/UZP 2483/10, LEX nr 690545*). Opisany przez Zamawiającego sposób oceny ofert, sprowadza się do dowolności Zamawiającego w ocenie ofert i wyborze oferty najkorzystniejszej.

Tak przygotowane postępowanie nie zapewnia konkurencyjności wszystkim





zainteresowanym wykonawcom. Obowiązek przejrzystości ma na celu zagwarantowanie braku ryzyka faworyzowania i arbitralnego traktowania ze strony instytucji zamawiającej (*tak też słusznie Trybunał Spraw UE w wyroku z dnia 6.11.2014 r., sprawa C-42/13, Cartiera dell'Adda SpA, ECLI:EU:C:2014:2345*).

**W związku z powyższym wnosimy o zmianę powyższego kryterium na:**

Sposób obliczania punktów dla kryterium jadłospis:

Jadłospis dla diety podstawowej będzie oceniany, podstawą oceny będą następujące kryteria:

1. Liczba posiłków w jadłospisie, w których występują produkty dostarczające białka

Zwierzęcego

- a) produkty dostarczające białka Zwierzęcego występują w 3 posiłkach w ciągu dnia (w każdym posiłku codziennie) – 5 pkt
- b) produkty dostarczające białka Zwierzęcego występują w 2 posiłkach w ciągu dnia – 3 pkt
- c) produkty dostarczające białka Zwierzęcego występują w 1 posiłku w ciągu dnia – 0 pkt

2. Częstotliwość występowania mleka lub serów;

- a) mleko lub ser występuje 7 razy w tygodniu (codziennie) w przynajmniej jednym posiłku – 5 pkt
- b) mleko lub ser występuje 4-6 razy w tygodniu w przynajmniej jednym posiłku – 3 pkt
- c) mleko lub ser występuje 0-3 razy w tygodniu w przynajmniej jednym posiłku – 0 pkt

3. Częstotliwość występowania warzyw i owoców;

- a) warzyw lub owoc występuje w 3 posiłkach w ciągu dnia (w każdym posiłku codziennie) – 5 pkt
- b) warzyw lub owoc występuje w 2 posiłkach w ciągu dnia – 3 pkt
- c) warzyw lub owoc występuje w 1 posiłku w ciągu dnia – 0 pkt

4. Częstotliwość występowania warzyw i owoców w postaci surowej;

- a) warzyw lub owoc w postaci surowej występuje w 3 posiłkach w ciągu dnia (w każdym posiłku codziennie) – 5 pkt
- b) warzyw lub owoc w postaci surowej występuje w 2 posiłkach w ciągu dnia – 3 pkt
- c) warzyw lub owoc w postaci surowej występuje w 1 posiłku w ciągu dnia – 0 pkt

5. Częstotliwość występowania razowego pieczywa, kasz suchych strączkowych.

- a) pieczywo razowe lub kasze suche strączkowe występują 7 razy w tygodniu (codziennie) w przynajmniej jednym posiłku – 5 pkt
- b) pieczywo razowe lub kasze suche strączkowe występują 4-6 razy w tygodniu w przynajmniej jednym posiłku – 3 pkt
- c) pieczywo razowe lub kasze suche strączkowe występują 0-3 razy w tygodniu w przynajmniej jednym posiłku – 0 pkt







Każde z kryteriów będzie oceniane w skali od 0 do 5 pkt. Ilość punktów będzie sumowana.

Suma uzyskanych punktów z jadłospisu dla diety  
podstawowej x

----- x 40 pkt = ilość punktów uzyskana przez ofertę

x

Maksymalna do uzyskania ilość punktów

**Odpowiedź: Zamawiający zmienił SIWZ i określił szczegółowo zasady punktowania poszczególnych kryteriów.**

### Pytanie 53

W związku z faktem, iż Wykonawca ma dołączyć do oferty jadłospis w celu oceny w ramach kryterium : „Jadłospis” opisanego w rozdz. XVI SIWZ pkt 2 wnosimy o rezygnację z wymogu podania w nim wyliczeń wartości energetycznej i odżywczej posiłków, z podaniem alergenów (informacje takie będą zawarte w jadłospisach opracowywanych przez Wykonawcę któremu zostanie udzielone zamówienia zgodnie z pkt 6 paragrafu 5 zał. nr 3 do SIWZ – „Umowa”).

**Odpowiedź: Zamawiający nie zrezygnuje z wymogu podania w nim wyliczeń wartości energetycznej i odżywczej posiłków.**

### Pytanie 54

Zamawiający w zał. nr 1 do SIWZ pkt 15 pisze: „Wartość odżywcza posiłków wynosi:

- 1) 2000 kalorii na dobę dla dorosłych (3 posiłki) – dieta podstawowa i lekkostrawna (...)
- 2) 1600 kalorii dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (z zastosowaniem produktów o niskim indeksie glikemicznym)- należy zapewnić 4 posiłki na dobę (...)
- 3) 2500 kalorii dla dzieci (5 posiłków) (...)
- 4) 2050 kalorii dla pacjentów oddziałów Onkologii i Hematologii (3 posiłki) (...).”

Pragniemy poinformować, iż nie ma możliwości zaplanowania jadłospisu, w taki sposób, aby w każdym dniu posiłki zawierały dokładnie np. 2000 kcal dla diety podstawowej. Prosimy zatem o podanie przedziału lub % odchylenia od w/w wartości kcal dla wyżej podanych diet.

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza tolerancje +/- 10%.**

### Pytanie 55

Czy Zamawiający wymaga planowania zup mlecznych na śniadanie codziennie dla wszystkich diet z wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

**Odpowiedź: Zgodnie z wytycznymi IŻŻ.**

### Pytanie 56

Zamawiający w zał. nr 1 do SIWZ pkt 16 pisze m.in.: „warzywa i owoce do każdego posiłku (...)”.



- a) prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma uwzględniać w jadłospisach warzywo lub owoc do każdego posiłku.
- b) prosimy o informację czy dotyczy to posiłków głównych tj. śniadanie, obiad, kolacja, czy należy planować warzywo lub owoc także np. w przypadku czwartego posiłku w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

**Odpowiedź: Zgodnie z wymogami IŻŻ.**

#### Pytanie 57

Zamawiający w zał. nr 1 do SIWZ pkt 15 ppkt 2) pisze:

„1600 kalorii dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (z zastosowaniem produktów o niskim indeksie glikemicznym)- należy zapewnić 4 posiłki na dobę, ostatni ok. godz. 21 w formie lekkiej przekąski (...)”

Prosimy o informację co Zamawiający ma na myśli pod pojęciem „lekka przekąska”.

Czy w ramach tego czwartego posiłku można planować: owoce, jogurty naturalne, koktajle b/cukru , budyń b/cukru, kisiel b/cukru itp.

**Odpowiedź: Tak, w ramach tego czwartego posiłku można planować: owoce, jogurty naturalne, koktajle b/cukru , budyń b/cukru, kisiel b/cukru itp.**

#### Pytanie 58

Zamawiający w zał. nr 1 do SIWZ pkt 16 pisze m.in.: „masło minimum 82% tłuszczu 20g do śniadania i kolacji”.

- a) Prosimy o informację czy należy zapewnić 20 g masła do śniadania i 20g do kolacji czy 20g masła do śniadania i kolacji łącznie.
- b) Czy w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (ok. 1600 kcal) Zamawiający dopuszcza planowanie masła roślinnego lub zmniejszenie gramatury masła 82% tłuszczu ?

**Odpowiedź: Należy zapewnić 20 g masła do śniadania i 20g do kolacji**

**Zamawiający dopuszcza zmniejszenie gramatury masła 82% tłuszczu, nie dopuszcza masła roślinnego.**

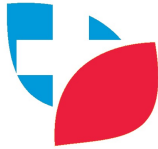
#### Pytanie 59

Zamawiający w załączniku nr 3 do SIWZ paragraf 4 pkt 3 pisze:

„Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i przedstawienia koncepcji sposobu przygotowywania posiłków dla pacjentów Zamawiającego do czasu uzyskania stosownych dokumentów dotyczących pomieszczenia kuchni w budynku Zamawiającego (tj. pozytywnej opinii wydanej przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w zakresie produkcji i obrotu żywnością) w celu zapewnienia ciągłości świadczenia usług w przypadku

awarii lub innych sytuacji losowych uniemożliwiających przygotowywanie posiłków w kuchni

mieszczącej się w pomieszczeniach Szpitala. Żywnienie zastępcze powinno spełniać wymogi wynikające z powszechnie obowiązujących przepisów oraz zapisów SIWZ”.



Prosimy o potwierdzenie w/w dokumenty ma przedstawić Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana (tzn. po wyborze najkorzystniejszej oferty).

**Odpowiedź: W/w dokumenty ma przedstawić Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana (tzn. po wyborze najkorzystniejszej oferty).**

#### Pytanie 60

Zamawiający w załączniku nr 3 do SIWZ paragraf 5 pkt 2 ppkt 1 pisze:

„Posiłki powinny zawierać, nie mniej niż 55% węglowodanów, 25% tłuszczu, 20% białka, 30g Błonniką”.

- a) Prosimy o potwierdzenie iż w diecie lekkostrawnej ilość błonnika powinna być nie większa niż 25g na dobę (zgodnie z zalecaniami IŻŻ)

**Odpowiedź: Tak, w diecie lekkostrawnej ilość błonnika powinna być nie większa niż 25g na dobę (zgodnie z zalecaniami IŻŻ)**

- b) Prosimy o zmianę zawartości wartości odżywczych na zgodne z zalecaniami IŻŻ tj: białko 10 – 15% energii z całego dnia, tłuszcze poniżej 30% energii z całego dnia a węglowodany 50 -65 % energii z całego dnia.

**Odpowiedź: Nie, ponieważ to są normy dla zdrowych ludzi, a Zamawiający wymaga wartości odżywczych dla ludzi chorych.**

#### Pytanie 61

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

**Odpowiedź: Nie ma żadnego sprzętu oddanego w dzierżawę.**

#### Pytanie 62

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

**Odpowiedź: Tak, wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków.**

#### Pytanie 63

Zamawiający określa podstawy do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ust. 5 pkt 1 i/lub 4 ustawy Pzp ( rozdział V tabela wiersz 2) wskazując wykluczenie tylko na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1, prosimy o wykreślenie i/lub 4 ustawy, nie jest jednoznacznie wskazana podstawa wykluczenia fakultatywnego. Prosimy o weryfikację zapisów.

**Odpowiedź: Zamawiający nie zmieni zapisów SIWZ.**

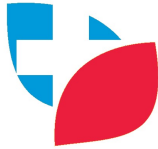
#### Pytanie 64

Jaki sprzęt przekazuje Zamawiający do realizacji zamówienia. Prosimy o wskazanie stanu technicznego

**Odpowiedź: Nie ma żadnego sprzętu oddanego w dzierżawę.**

#### Pytanie 65





Czy Wykonawca ma w obowiązku montaż liczników ?

**Odpowiedź: Nie. Liczniki są Zamawiającego.**

#### Pytanie 66

W związku z akcją Stop plastik prosimy o informacje w jakich opakowaniach planuje Zamawiający podawanie pojedynczych diet płynnych, płynnych wzmocnionych i płynnych odżywczych

**Odpowiedź: W naczyniach zbiorczych, dostarczanych na oddziały.**

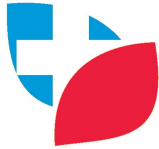
#### Pytanie 67

1. Zwracamy się z prośbą o modyfikację zapisów projektu umowy – poprzez dookreślenie zasad realizacji przez Zamawiającego obowiązku wynikającego z art. 142 ust 5. Przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych w treści obowiązującej po dniu 19 października 2014 r. tj. w treści, którą stosuje się do przedmiotowego postępowania nakazują, aby „umowa zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy zawiera postanowienia o zasadach wprowadzania odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany:
  - 1) stawki podatku od towarów i usług;
  - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
2. - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonywania zamówienia przez wykonawcę.” (art. 142 ust. 5).
- 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych.

Zamawiający w projekcie umowy w sposób następujący naruszył przepisy ustawy Prawo zamówień Publicznych:

1. Nie zawarł w projekcie umowy wszystkich obligatoryjnych przesłanek zmiany wynagrodzenia Wykonawcy wymienionych w art. 142 ust. 5 ustawy Pzp ,
2. Zamawiający w postanowieniach umownych zaniechał wskazania terminu od którego będzie obowiązywała waloryzacja wynagrodzenia wykonawcy w zmienionej wysokości. Wolą ustawodawcy stało się, aby w umowach zawartych w wyniku rozstrzygnięcia postępowań wszczętych po dniu 19.10.2014 r., Zamawiający określał kiedy i na jakich zasadach zwaloryzuje umowę, jeśli zajdzie jedna z przesłanek wskazanych w art. 142 ust 5 ustawy PZP. Pokreślić należy, iż nie chodzi o wpisywanie konkretnych kwot waloryzacji, nie znanych przecież także Zamawiającemu, ale określenie jasnych mechanizmów waloryzacji w razie wystąpienia którejkolwiek z przesłanek określonych w art. 142 ust 5 PZP.

Od obowiązku wprowadzenia takich zapisów Zamawiający nie ma możliwości w żadnych przypadku odstąpić – ustawodawca nie przewidział takiego uprawnienia dla organizatora postępowania przetargowego. Brak takich zapisów stanowi kwalifikowaną wadę SIWZ, co może skutkować nawet nieważnością całego postępowania.



Mając na uwadze powyższe, wnoszę o wprowadzenie do siwz wymaganych w art. 142 ust 5 ustawy zapisów, precyzujących, iż wartość wynagrodzenia wykonawcy ulega zmianie z dniem zaistnienia (w szczególności w wyniku zmiany ustawy lub innego aktu prawnego) którejkolwiek ze zmian, o których mowa w art. 142 ust 5 ustawy PZP., odczuwają także pracownicy, przy czym jednocześnie zamawiający są narażeni na pogorszenie jakości wykonywanego zamówienia, np. przez zastąpienie materiałów potrzebnych do wykonania zamówienia materiałami tańszymi, które zazwyczaj są materiałami niższej jakości.

Zniwelowanie powyższych działań może nastąpić dzięki

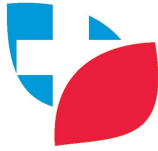
Terminy wejścia w życie i wielkość zmian wprowadzonych w art. 142 ust 5 ustawy PZP w całości są niezależne od woli stron umowy o zamówienie publiczne. Aby zatem zapewnić z jednej strony stabilność finansów publicznych, którymi dysponują zamawiający a z drugiej strony dać wykonawcą gwarancję ich słusznym interesów, ustawodawca wprowadził obowiązek waloryzacji umów wieloletnich. Idea art. 142 ust 5 wyraża się w daniu gwarancji obu stronom umowy pewności, iż w razie zaistnienia zewnętrznego zdarzenia w tym przepisie wskazanego, z góry wiedzą w jaki sposób mają się zachować. Stąd obowiązek zawarcia w siwz swego rodzaju automatycznych mechanizmów dostosowywania wynagrodzenia wykonawcy do zewnętrznych warunków. Przy zapewnieniu zamawiającym bezpieczeństwa prawnego koniecznych zmian.

Skoro te zdarzenia zewnętrzne determinują moment wyjścia w życie zmian, o których mowa w art. 142 ust 5 ustawy PZP, to zasadne jest aby konsekwencje tych zmian znalazły odzwierciedlenie w treści stosunku prawnego łączącego zamawiającego i wykonawcę w terminie, w którym te zmiany weszły w życie. Każdy inny termin wprowadzenia zmian w życie budzić może uzasadnione wątpliwości co do tego, czy nie mamy do czynienia z niedozwolonymi negocjacjami między stronami umowy. Brak bowiem obiektywnego powodu uzasadniającego inny termin wprowadzenia zmian niż dostosowanie się stron umowy do działań legislacyjnych ustawodawcy.

Prosimy o wprowadzenie poniższych zapisów zgodnych z PZP, do SIWZ do projektu umowy:  
Waloryzacja wynagrodzenia

1. Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, tj. zmiany:
  - a. stawki podatku od towarów i usług,
  - b. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  - c. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.
  - d. zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych.
2. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w ust. 1.





3. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
4. W przypadku zmiany, o której mowa w ust 1 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
5. W przypadku zmiany, o którym mowa w ust 1 lit. c) i d) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
6. Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w ust. 1 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust 1 litera b), c) i d).

**Odpowiedź: Zamawiający nie zmieni zapisów projektu umowy**

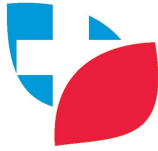
### Pytanie 68

Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Wymóg wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, niezależnie od formy wniesienia, jest dodatkowym elementem kosztotwórczym, który Wykonawcy muszą uwzględnić w cenie oferty. Po pierwsze udzielenie gwarancji należytego wykonania umowy wiąże się z opłatami wnoszonymi przez Wykonawcę do ubezpieczyciela lub banku. Niezależnie od zapłaconych składek Wykonawca jest zmuszony celem uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu do wniesienia odpowiednich zabezpieczeń w postaci np. depozytu gotówkowego, blokady środków na rachunku, hipoteki lub innych poręczeń majątkowych.

Konieczność wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie istotnej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu, którego koszt utrzymania w tym czasie Wykonawca doliczy do kosztów gwarancji. W konsekwencji spowoduje to podwyższenie kosztów wykonania usługi dla Zamawiającego, co przy długim okresie trwania umowy i dużej wartości zamówienia zawyży wartość oferty w sposób nieadekwatny do przedmiotu zamówienia.

Ponadto nadmieniamy, iż na chwilę obecną koszty uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu są znacząco wyższe niż to miało miejsce kilka lat temu, wpływ na takie koszty ma obecna sytuacja gospodarcza kraju w danej branży (koszty niniejsze wzrosły ze względu na fakt, iż wiele przedsiębiorstw budowlanych, które podpisały umowy o świadczenie usługi publicznej, nie zrealizowały swoich zobowiązań czego następstwem było wypłacanie przez firmy ubezpieczeniowe i banki należności z tytułu wystawionych przez nie gwarancji).





Zamawiający ma także prawo do pokrycia kosztów szkody obniżając należną Wykonawcy kwotę z miesięcznej faktury, łącznie z odmową jej zapłaty. W przypadku prowadzonego postępowania miesięczna wartość faktury będzie stanowiła co najmniej 2,08% wartości brutto umowy. Dodatkowo zgodnie z wymaganiami SIWZ, faktury będą płatne w terminie 60 dni od dnia prawidłowo wystawionej faktury, dlatego w danym okresie na pokrycie szkód Zamawiający będzie dysponował kwotą odpowiadającą wartości faktur z dwóch miesięcy. Ze względu na ww. okoliczności potrącenie z faktur należności na pokrycie ewentualnej szkody, w opinii Wykonawcy, w wystarczający sposób zabezpiecza interesy Zamawiającego w przypadku nienależytego wykonania umowy. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**Odpowiedź: Zamawiający zmniejszył wysokość zabezpieczenia do 5 %. Ponadto Wykonawca może skorzystać z zapisów art. 150, ust. 3 ustawy Pzp.**

#### Pytanie 69

Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania umowy przeprowadzenie remontów lub czy Wykonawca w swojej kalkulacji powinien przewidzieć przeprowadzenie modernizacji bloku żywienia?

**Odpowiedź: Jako firma prowadząca działalność w zakresie przedmiotu zamówienia oraz zgodnie z aktualnymi przepisami powinna sama określić taką modernizację.**

#### Pytanie 70

Prosimy o jednoznaczne wskazanie sposobu obliczenia ceny którą będzie oceniał Zamawiający? Obecnie w formularzu oferty Wykonawca wskazał 5 grup cenowych np. dieta dla dorosłych oraz II śniadań w formie kanapki mających różną ilość posiłków bez wskazania ilości dla których należy podać ceny, a w punkcie 3 (nie w tabeli) wykonawca ma podać łączną kwotę za 1 dzień wyżywienia. Zamawiający nie określił ilości poszczególnych diet/grup bez czego nie da się obliczyć łącznej kwoty za 1 dzień, czy za całe zamówienie. Ponadto zaznaczamy, iż Zamawiający powinien oceniać cenę czyli wartość całego zamówienia tj. poszczególne diety x ilość zamówionych posiłków w skali 48 miesięcy, gdyż wprowadza różne ceny dla różnych diet.

Ponadto zaznaczamy, że wymagają Państwo należytego wykonania kontraktu od wartości której nie da się określić na podstawie ceny.

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga o podanie sumy wszystkich grup cenowych.**

#### Pytanie 71

W związku z wysokim czynszem za dzierżawę pomieszczeń czy Wykonawca może realizować zamówienia dla innych odbiorców zewnętrznych na bazie kuchni Zamawiającego?

**Odpowiedź: Nie może realizować zamówienia dla innych odbiorców zewnętrznych na bazie kuchni Zamawiającego.**

#### Pytanie 72

Prosimy o skrócenie czasu zwrotu wózków bemarowych do godz. 17.30 Ze względu na prace pracowników maksymalnie dozwoloną przez 12 h.



SPECJALISTYCZNY SZPITAL  
im. dra Alfreda Sokołowskiego  
w Wałbrzychu



---

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody, ze względu specyfikę pracy Szpitala.**

**Pytanie 73**

Czy w pomieszczeniach dzierżawionych Zamawiający udostępni dodatkowe pomieszczenie do mycia termosów transportowych.

**Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje dodatkowymi pomieszczeniami.**

**Pytanie 74**

W związku z modernizacją szpitala czy Zamawiający przewiduje zmniejszenie lub zwiększenie oddziałów Batorego?

**Odpowiedź: Zamawiający nie potrafi w tej chwili tego przewidzieć.**

**Pytanie 75**

Czy wykonawca będzie miał możliwość pozostawienia samochodów transportowych na terenie Zamawiającego.

**Odpowiedź: Wykonawca nie będzie miał możliwość pozostawienia samochodów transportowych na terenie Zamawiającego.**

**Pytanie 76**

Jeżeli według Zamawiającego pomieszczenia loku żywienia wymagają remontów bądź modernizacji prosimy o podanie zakresu i sposobu rozliczenia niezbędnych czynności. Prosimy o jednoznaczne wskazanie celem równego traktowania Wykonawców.

**Odpowiedź: To wykonawca powinien określić ten zakres zgodnie przepisami do prowadzenia takiej działalności.**

**Pytanie 77**

Prosimy o zmianę temperatury wydawania surówek do 12 stopni

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.**

**Pytanie 78**

W związku z licznymi awariami windy towarowej wewnętrznej prowadzącej do magazynów oraz chłodni. Niezbędnej do realizacji dostaw czy Zamawiający zmodernizuje windę?

**Odpowiedź: Zamawiający nie będzie partycypował w kosztach niezbędnych do prawidłowego wykonywania usługi w dzierżawionych pomieszczeniach.**