

Wszyscy Wykonawcy

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na Wybór Wykonawcy zadania inwestycyjnego pn. „**Budowa Domu Opieki nad Matką i Dzieckiem – ofiarami przemocy w Legnicy**”

W związku z wniesionymi przez Wykonawcę zapytaniem do specyfikacji warunków zamówienia w ww. postępowaniu zgodnie z art. 284 ust. 2 i ust. 6 oraz art. 286 ust. 1 i ust. 7 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019r. (Dz. U. z 2019r. poz. 2019 – tekst jednolity z późn. zm.) oraz pkt. XII i XIII „Instrukcji dla Wykonawców” IDW – Rozdział 2 swz, **Zamawiający poniżej publikuje pytanie/wniosek i odpowiedź:**

I.

Pytanie nr 1:

Zamawiający, ogłaszając przetarg po raz drugi, wyłączył z przedmiotowego postępowania **zakres dotyczący wyposażenia i technologii kuchni**. Natomiast w wymogach dotyczących zdolności technicznych i zawodowych podtrzymał wymóg, iż:

„2.1.1. Wykonawca, w okresie **ostatnich 5 lat** przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie **wykonał co najmniej 2 zamówienia polegające na budowie lub przebudowie obejmującej branżę: budowlaną w tym roboty w zakresie połaci dachowych i elewacji, sanitarną i elektryczną budynku użyteczności publicznej o powierzchni użytkowej min. 400 m² – każde, w tym:**

- **jedno z nich obejmujące budowę/przebudowę kuchni wraz z wyposażeniem zgodnie z zasadami Systemu HACCP – umożliwiającą wydawanie min 3 posiłków dla min 30 osób**”.

Czy w związku z wykreśleniem - wyłączeniem zakresu dotyczącego wyposażenia i technologii kuchni, **Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wymogu** stawianego dla Wykonawcy opisanego w pkt. 2.1.1., tj. wykazania jednego zamówienia obejmującego „budowę/przebudowę kuchni wraz z wyposażeniem zgodnie z zasadami Systemu HACCP – umożliwiającym wydawanie min 3 posiłków dla min 30 osób” **na inny**, np. na tożsamy z wymaganym drugim zamówieniem.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że w związku z tym, iż wyłączył z przedmiotowego postępowania **jedynie zakres dotyczący wyposażenia i technologii kuchni**, **BEZ ZMIAN POZOSTAWIA ZAPISY** warunku doświadczenia zawodowego, **jak niżej:**

„2.1.1. Wykonawca, w okresie **ostatnich 5 lat** przed upływem terminu składania ofert,(...) **wykonał co najmniej 2 zamówienia polegające na budowie lub przebudowie obejmującej branżę: budowlaną w tym roboty w zakresie połaci dachowych i elewacji, sanitarną i elektryczną budynku użyteczności publicznej o powierzchni użytkowej min. 400 m² – każde...**”, w tym:

- jedno z nich obejmujące budowę/przebudowę kuchni wraz z wyposażeniem zgodnie z zasadami Systemu HACCP – umożliwiającą wydawanie min 3 posiłków dla min 30 osób”.

Ponieważ wszystkie podłączenia, instalacje, podejścia techniczne, wykonanie pomieszczenia kuchni i materiały do tego użyte np. ściany z materiałów łatwozmywalnych i nietoksycznych, podłogi z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, łatwozmywalnych, nietoksycznych oraz organizacja kuchni – a w niej prawidłowa wentylacja, temperatura, wilgotność, pH, odbiór żywności od dostawcy, przechowywanie żywności w chłodni, obróbka wstępna, obróbka zasadnicza, obróbka termiczna, transport wewnętrzny i wydanie posiłków, mycie oraz dezynfekcja, usuwanie odpadów i ścieków, „droga czysta”, „droga brudna”, miejsca przygotowywania poszczególnych potraw i posiłków - muszą być przygotowane i wykonane w sposób i zgodnie z ww. zasadami Systemu HACCP umożliwiającymi prawidłowe i bezpieczne wydawanie min 3 posiłków dla min 30 osób – istnieje konieczność, aby Wykonawca miał doświadczenie w tym zakresie i w związku z powyższym pozostawienie powyższego zapisu-wymogu SWZ **BEZ ZMIAN**.

II.

W związku z powyższym Zamawiający zmienia-modyfikuje treść umowy – projekt w załączeniu – wprowadzając w § 8 ust. 4 zapisy:

„ 4. W czasie realizacji robót, Wykonawca zobowiązany jest do:

(...)

- c) koordynowania i nadzorowania, aby wszystkie podłączenia, instalacje, podejścia techniczne i pomieszczenia kuchenne wykonane były w sposób i zgodnie z zasadami Systemu HACCP – umożliwiającymi prawidłowe i bezpieczne wydawanie min. 3 posiłków dla min. 30 osób, z materiałów np. ściany z materiałów łatwozmywalnych i nietoksycznych, podłogi z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, łatwozmywalnych, nietoksycznych
- d) koordynowania i nadzorowania montażu wyposażenia pomieszczeń kuchennych przez Dostawcę wskazanego przez Zamawiającego....”

Wprowadzone niniejszym pismem odpowiedzi i wyjaśnienia nie prowadzą do istotnej zmiany treści ogłoszenia i stanowią integralną część specyfikacji warunków zamówienia.

Z up. Prezydenta Miasta

Jadwiga Ziłkiewicz
(Zastępca Prezydenta)