

Pytania i odpowiedzi cz. 1

1. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na ich użytkowanie?

Odp. Pomieszczenie udostępniane przez Zamawiającego jest w odpowiednim stanie technicznym.

2. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że pomieszczenia są wyposażone w sprzęty służące do podgrzania posiłków oraz zmywarki/wypaźarki?

Odp. Pomieszczenie jest wyposażone w zmywarkę, wypaźarkę oraz kuchenkę mikrofalową.

3. Prosimy o opublikowanie wartości faktur netto za media, jakimi został obciążony obecny wykonawca usługi za ostatnie 3 miesiące.

Odp. . Informacja zostanie udostępniona zgodnie z dostępem do informacji publicznej.

4. Czy Zamawiający w trakcie trwania umowy przewiduje prowadzenie remontów, które mogą skutkować czasowym ograniczeniem liczby żywionych?

Odp. Zamawiający nie planuje remontów skutkujących ograniczeniem liczby żywionych pacjentów.

5. Prosimy o informację czy w budynkach znajdują się sprawne windy, którymi będą transportowane posiłki na poszczególne kondygnacje

Odp. W szpitalu znajdują się sprawne windy, którymi można transportować posiłki na poszczególne oddziały.

6. Prosimy o opublikowanie średniej miesięcznej ilości osobodni za okres od kwietnia 2023 do kwietnia 2024, z podziałem na poszczególne diety.

Odp. . Informacja zostanie udostępniona zgodnie z dostępem do informacji publicznej.

7. Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości osobodni z ZOL.

Odp. Średnia ilość osób z ZOL wynosi 48.

8. Zamawiający wymaga bieżącego przygotowywania kanapek, ciepłych napojów, przekąsek typu kisiel i budyń w obrębie stołówki ZOL. Prosimy o wyznaczenie przedziału czasowego pracy w stołówce ZOL.

Odp. Przedział czasowy pracy w stołówce ZOL TO 7:00-18:00.

9. Prosimy o podanie obecnej stawki netto za osobodzień.

Odp. Informacja zostanie udostępniona zgodnie z dostępem do informacji publicznej.

10. Prosimy o wskazanie planowanej daty rozpoczęcia usługi.

Odp. Zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu i specyfikacja warunków zamówienia termin realizacji zamówienie wynosi 12 miesięcy od podpisania umowy.

11. Prosimy o określenie jakiego rodzaju wózków bemarowych wymaga Zamawiający. Prosimy o specyfikację wymagań zamawiającego w tej kwestii.

Odp. Bemaary którymi transportowane będą posiłki na terenie szpitala, muszą być sprawne technicznie zapewniające cichą i bez wstrząsową jazdę, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, czyste, bez obić, uszkodzeń i śladów rdzy. Bemaary muszą być serwisowane i powinny przechodzić przegląd techniczny w trakcie całej umowy co najmniej raz na 6 miesięcy. Bemaary mają posiadać niezależne ogrzewanie (3 komory niezależne od siebie) , w którym jest utrzymana temperatura 95°C. Zamawiający wymaga aby bemaar posiadał zamykane szafki dolne oraz zalecał składany boczny blat roboczy .

12. Prosimy o podanie modelu wózków bemaarowych używanych obecnie do realizacji usługi.

LOZAMET typ BJNS.3GN.F 230V-50Hz moc znam 2,85kW

13. Prosimy o informację do kiedy obowiązuje bieżąca umowa.

Odp. Informacja zostanie udostępniona zgodnie z dostępem do informacji publicznej.

14. Prosimy o opublikowanie obecnie obowiązującego dekadowego jadłospisu.

Odp. Informacja zostanie udostępniona zgodnie z dostępem do informacji publicznej.

15. W jakich ilościach Wykonawca ma dostarczyć sżuące jednorazowe?

Odp. Wykonawca dostarczy sztuce jednorazowe w ilości adekwatnej do ilości zamówionych diet, np, 15 zamówionych diet to 15 kompletów sztuców.

16. Czy obecny wykonawca został obciążony przez Zamawiającego karami umownymi? Jeśli tak, prosimy o wskazanie wartości kar.

Odp. Informacja zostanie udostępniona zgodnie z dostępem do informacji publicznej.

17. Prosimy o informację czy obecnie Zamawiający korzysta z programu „Dobry posiłek”? Jeśli tak, prosimy o podanie wartości osobodnia przed wejściem w życie ww. programu i wartość osobodnia w trakcie realizacji programu.

Odp. Zamawiający korzysta z programu "Dobry posiłek", obecna umowa trwa do 30.06.2024r. Pozostałe informacje zostaną udostępnione zgodnie z dostępem do informacji publicznej.

18. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że pierwsza waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy o wskaźnik wzrostu najniższej krajowej nastąpi 1 stycznia 2025, a Wykonawca do wyceny zamówienia powinien przyjąć obecnie obowiązującą wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę.

Odp. Wszystkie postanowienia dotyczące realizacji zamówienia zostały zawarte w załączniku nr 8 do SWZ.

19. Prosimy o opublikowanie wyposażenia pomieszczeń dzierżawionych, które zostaną przekazane nowemu Wykonawcy.

Odp. Zamawiający wskazał wyposażenie w pozostałych odpowiedziach.

20. Czy szatnia wyposażona jest w szafki dla pracowników Wykonawcy?

Odp. Tak, szatnia jest wyposażona w szafki dla pracowników Wykonawcy.

21. W związku z obligatoryjnym obowiązkiem Zamawiającego dotyczącym wskazania łącznej maksymalnej wysokości kar umownych, wnosimy o dodanie powyższego zapisu w umowie.

Odp. Maksymalna wysokość kar umownych wynosi 50% wartości umowy.

22. W związku z obligatoryjnym obowiązkiem Zamawiającego dotyczącym określenia minimalnej wartości umowy, którą Zamawiający gwarantuje, wnosimy o dodanie powyższego zapisu do umowy.

Odp. Zamawiający gwarantuje realizację zamówienia w 60%.

