



„Pro-Medica” w Elku Sp. z o.o.
19-300 Elk, ul. Baranki 24,
tel. 87 620-95-71 wew. 51 - Automatyczna Centrala
tel. 87 621-96-20 - Sekretariat, Zarząd Spółki

Dział Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych
tel. 87 620-95-93
tel. 87 620-95-76
tel. 87 620-96-26

e-mail: zaopatrzenie-pm@elk.com.pl
e-mail: przetargi@promedica.elk.pl
www.promedica.elk.com.pl

Odpowiedź na Zapytanie 6

Wszyscy uczestnicy postępowania

Znak: P-M/DZZP/ 1675 /3007/23

Data: 04.08.2023r.

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na świadczenie usług żywienia pacjentów na potrzeby „Pro-Medica” w Elku Sp. z o. o.” Znak sprawy: 2057/2023.

Na podstawie art. 135 ust. 1-2 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) Zamawiający przekazuje treść zapytań dotyczących zapisów specyfikacji warunków zamówienia wraz z wyjaśnieniami. W przedmiotowym postępowaniu wpłynęły następujące pytania:

PYTANIE nr 1

Prosimy o potwierdzenie, że właściwie rozumiemy zapisy SWZ i Zamawiający przekaże nowemu wykonawcy wózki beमारowe wykorzystywane do dystrybucji posiłków na oddziałach.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający przekaże do użytkowania wózki beमारowe Wykonawcy, na czas obowiązywania umowy.

PYTANIE nr 2

W Rozdziale IV – OPZ, ust.3, ppkt.b) Zamawiający wymaga od wykonawcy „doposażenia Bufetu”. Prosimy o szczegółową listę sprzętu i wyposażenia, które wykonawca powinien wstawić do Bufetu, celem spełnienia zapisanego w tym punkcie wymogu.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga od Wykonawcy doposażenia Bufetu zgodnie z uwagami zawartymi w umieszczonej poniżej tabeli. Poniższy spis wyposażenia stanowi część projektu technologii, a który to był podstawą do zatwierdzenia bufetu przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający informuje, że dokonał Modyfikacji nr 1 z dn. 04.08.2023 r. Załącznika nr 10 do SWZ oraz Modyfikacji nr 2 z dn. 04.08.2023 r. - Załącznika nr 3 Opisu przedmiotu zamówienia poprzez dodanie do niego Załącznika nr 2 – Wyposażenie bufetu.

Ponadto Zamawiający dokonał Modyfikacji nr 3 z dn. 04.08.2023 r. Załącznika nr 5 do SWZ - Istotne dla stron postanowienia umowy poprzez zmianę brzmienia §2 ust. 4 jak niżej:

„4. Wykonawca doposaży we własnym zakresie, według własnych potrzeb i na własny koszt pomieszczenia przeznaczone na świadczenie usług żywienia i obsługę bufetu na czas świadczenia tych usług, tak aby wykonywać przedmiot niniejszej umowy w sposób prawidłowy, zgodnie z wymogami określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia i jej załącznikach w tym w szczególności z Załącznikiem nr 3 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia, zgodnie z technologią kuchni i technologią bufetu umieszczoną w Załączniku nr 10 do SWZ – Projekt technologii kuchni i bufetu oraz zgodnie z Załącznikiem nr 11 do SWZ - Rzuty budowlane pomieszczeń przekazanych pod najem-kuchnia i Załącznikiem nr 12 do SWZ - Rzuty budowlane pomieszczeń przekazanych pod najem-bufet.”

WYKAZ WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO BUFETU ZGODNIE Z PROJEKTEM TECHNOLOGII			
NR	ILOŚĆ	Nazwa urządzenia	Uwagi
POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE			
1.1	1	Zlew porządkowy niski	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
*	1	Bateria z wyciągana wylewką	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
1.2	1	Regał magazynowy 5 półkowy, półki stałe, pełne	Należy doposażyć
MAGAZYN NAPOJÓW I OPAKOWAŃ			
2.1	1	Regał aluminiowo-polietynowy 5 półkowy, dodatkowy	Należy doposażyć
2.2	1	Regał aluminiowo-polietynowy 5 półkowy, podstawowy	Należy doposażyć
2.3	1	Regał aluminiowo-polietynowy 5 półkowy, dodatkowy	Należy doposażyć
BUFET			
3.1	1	Stanowisko neutralne, blat nierdzewny + przelotka na kabel	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.2	1	Stanowisko do urządzenia drop in, maskownica komory urządzenia od strony obsługi	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.3	1	Wanna chłodnicza drop in, 3 x 1/1GN	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.4	1	Nadstawka jednopoziomowa zamknięta, z szyba giętą i oświetleniem	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.5	1	Stanowisko neutralne, blat nierdzewny	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.6	1	Stanowisko do urządzenia drop in, maskownica komory urządzenia od strony obsługi	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.7	1	Wanna barmarowa drop in, 4x 1/1GN	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.8	1	Nadstawka jednopoziomowa zamknięta, z szyba giętą i oświetleniem	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.9	1	Stanowisko neutralne do montażu dystrybutora talerzy	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.10	1	Dystrybutor talerzy, grzewczy, 1 x sztuk talerzy średnia 190-280 mm	Należy doposażyć
3.11	1	Stanowisko narożne 90 stopni	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.12	1	Pomocnik kelnerski na sztućce, mocowany do blatu	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.13	1	Stanowisko do witryny drop in	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.14	1	Witryna chłodnicza drop in, 2x 1/1GN, otwarta od strony klienta - roleta nocna	Należy doposażyć
3.15	1	Prowadnica na tace	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.16	1	Zabudowa drewnopodobna, cokoły nierdzewne	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.17	1	Drzwi wahadłowe montowane do ciągu	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.18	1	Szafa chłodnicza na napoje, drzwi przeszklone	Należy doposażyć
3.19	1	Stół chłodniczy 2 drzwiowy do pojemników 2/3 GN, agregat z prawej, bez blatu	Należy doposażyć
3.20	1	Blat do poz.3.19-3.22, komora zlewowa, ranty z 2 stron	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.21	1	Moduł z 3 szufladami bez blatu	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.22	1	Stół korpusowy z drzwiami suwanymi bez blatu	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.23	1	Moduł z koszem wychylnym, bez blatu	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.24	1	Moduł z dystrybutorem kubków 2 rozmiary, bez blatu	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.25	1	Stół korpusowy z drzwiami suwanymi bez blatu	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.26	1	Blat do poz.3.23-3.25, przelotka na media, ranty z 2 stron	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
3.27	1	Ekspres automatyczny	Należy doposażyć
3.28	1	Filtr do ekspresu	Należy doposażyć
ZAPLECZE BUFETU			
4.1	1	Umywalka z włącznikiem kolanowym	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
*	1	Bateria z przysznem z wylewką	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
4.3	2	Szafa bankietowa grzewcza, pojedyncza	Należy doposażyć
4.4	1	Stół szkieletowy z półką	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
4.5	1	Stół ze zlewem 1 komorowym i półką oraz miejscem na pojemnik jezdny, 6 nóg	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
4.6	1	Pojemnik jezdny	Należy doposażyć
4.7	1	Regał ociekowy, 5 półkowy, półki perforowane	Należy doposażyć
ZMYWALNIA			
5.1	1	Stół załadowniczy ze zlewem 1 komorowym, ścięty narożnik, miejsce na pojemnik jezdny	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
*	1	Bateria z przysznem z wylewką	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
5.2	1	Pojemnik jezdny	Należy doposażyć
5.3	1	Zmiękcacz wody do zmywarki	Należy doposażyć
5.4	1	Okap kondensacyjny	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
5.5	1	Zmywarka kapturowa z dozownikami i zestawem koszy	Należy doposażyć
5.6	1	Stół wyładowniczy ze stelażem na kosze do zmywarki	Należy doposażyć
5.7	1	Umywalka z włącznikiem kolanowym	Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas trwania umowy
5.8	1	Szafa przelotowa, drzwi suwane,	Należy doposażyć

PYTANIE nr 3

Zamawiający wymaga gwarancji należytego wykonania w wysokości 5% ceny brutto oferty. Wystawienie gwarancji przez bank lub inną instytucję finansową pociąga za sobą koszt uzależniony od wielkości takiej gwarancji. W oczywisty sposób koszty te muszą zostać uwzględnione przez wykonawcę w kalkulacji ceny za usługę. Mając na uwadze powyższe wnioskujemy o zmniejszenie wysokości gwarancji należytego wykonania do 2%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody i pozostawia zapisy bez zmian.

PYTANIE nr 4

W treści Formularz Ofertowego, pkt.3.1a.1 Zamawiający wymaga podania wartości oferty netto. Czy prawidłowo odczytujemy intencje Zamawiającego i w punkcie tym należy podać cenę jednostką netto jednego osobodnia?

Odpowiedź: Zamawiający w ust. 3 pkt. 1) ppkt a) wymaga podania ceny jednostkowej netto jednego osobodnia zgodnie z pkt.3 ust. 1 cyt. „Dzienna stawka żywieniowa na jedną osobę (za osobodzień)”.

PYTANIE nr 5

W treści Formularz Ofertowego, pkt.3.1a.3 Zamawiający wymaga podania wartości wsadu do kotła. Prosimy o informację, czy ma to być wartość netto czy brutto

Odpowiedź: Zamawiający wymaga podania wartości wsadu do kotła w wartości netto.

PYTANIE nr 6

W odpowiedzi nr 4 z dnia 14.07.2023 – Zapytanie Nr 2, zamieszczono informuje, że „Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia ilości posiłków dla każdej diety stosowanej w Szpitalu. Ogólne zalecenia dietetyczne wskazują na serwowanie posiłków 4 – 6 razy dziennie w każdej diecie.”

Potwierdzamy, że takie są ogólne zalecenia dietetyczne.

Niemniej to do Zamawiającego należy właściwy opis przedmiotu zamówienia. Ustawodawca w sposób jednoznaczny nałożył na Zamawiającego obowiązek starannego opisanie całości przedmiotu zamówienia. Transparentność procedury przetargowej o udzielenie zamówienia publicznego stoi w wyraźnej opozycji do praktyki niepełnego opisanie przedmiotu zamówienia w jakiegokolwiek jego części.

W sposób oczywisty koszty diety 3-posiłkowej są różne od kosztów przygotowania i wydania diety 4- posiłkowej. Analogicznie rzecz się ma z dietami 5-posiłkowymi i 6-posiłkowymi.

Uwzględniając powyższe, zwracając jednocześnie uwagę na bardzo niejasną odpowiedź Zamawiającego na w/w pytanie wykonawcy prosimy o jednoznaczne, enumeratywne wylistowanie wszystkich diet:

A./ 3-posiłkowych

B./ 4-posiłkowych

C./ 5-posiłkowych

D./ 6-posiłkowych

Odpowiedź: Zamawiający w załączniku nr 3 do SWZ określił dla których diet wymaga dodatkowych posiłków (rozdział II pkt. 14), miesięczna łączna ilość dodatkowych posiłków wynosi około: 2000. Każda dieta powinna składać się z 4-6 posiłków dziennie, a Zamawiający nie jest w stanie określić docelowych diet ze względu na uzależnienie tego faktu od zleceń lekarskich. Zamawiający zachęca oferentów do serwowania dodatkowych posiłków na wszystkie die np. II kolacja, ale na chwilę obecną tego nie wymaga. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że w momencie unormowania prawnego w zakresie wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach to wymagania prawne staną się obligatoryjne również w tym zakresie. Jednocześnie Zamawiający przypomina, że bez względu na ilość posiłków dziennych stawka i kaloryczność wymagana przez Zamawiającego pozostaje bez zmian.

PYTANIE nr 7

W OPZ, Rozdział II, ust. 5 Zamawiający informuje o konieczności serwowania posiłków w naczyniach jednorazowych dla pacjentów izolowanych. W związku z tym mamy pytania dodatkowe:

A./ Kto dostarcza naczynia jednorazowe dla tych pacjentów?

B./ Ilu było takich pacjentów średnio dziennie lub średnio miesięcznie w ciągu ostatnich 12 miesięcy?

Odpowiedź: Zamawiający udziela odpowiedzi:

A. - Naczynia jednorazowe dla pacjentów izolowanych zapewnia Wykonawca.

B. - Średnio było to około 33 pacjentów miesięcznie.

Ponadto Zamawiający informuje, że w przypadku konieczności ponoszenia przez Zamawiającego opłaty produktowej, zgodnie z Ustawą z dnia 14 kwietnia 2023 r. o zmianie ustawy o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. poz. 877), Zamawiający opłatą tą będzie obciążał Wykonawcę. Zamawiający dokonuje Modyfikacji nr 3 z dnia 04.08.2023r. Załącznika nr 5 do SWZ – Istotne postanowienia umowy.

PYTANIE nr 8

Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku ponownego wystąpienia epidemii Covid-19 to Zamawiający będzie pokrywał zwiększone koszty z tytułu dostarczania naczyń jednorazowego użytku.

Odpowiedź: Zamawiający nie potwierdza.



PYTANIE nr 9

Zgodnie z zapisem OPZ, Rozdział II, ust. 7 wykonawca powinien dostarczać każdorazowo nieodpłatnie jedną „*dotatkową porcję każdej diety i rodzaju posiłku*”. Taki zapis oznacza, iż w przypadku występowania w Szpitalu kilkunastu różnych diet, wykonawca zobowiązany jest dostarczyć codziennie 10% dodatkowych „nieodpłatnych” posiłków. W przypadku utrzymania tego zapisu każdy z wykonawców będzie musiał doliczyć do kosztu (ceny) osobodnia pacjenta dodatkową wartość 10% z tytułu posiłków nieodpłatnych. Wnioskujemy o ograniczenie obowiązku dostarczania nieodpłatnych posiłków w celach kontrolnych tylko i wyłącznie do diety ogólnej.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że zgodnie z Rozdziałem II pkt 7 Załącznika nr 3 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia porcja dostarczona do kontroli nie musi odpowiadać wadze właściwej posiłku serwowanego dla pacjenta.*

PYTANIE nr 10

W OPZ, Rozdział II, ust. 30, pkt. 2) Zamawiający informuje o zasadach godzinowych związanych z wydawaniem posiłków pacjentom. W pkt. 7 OPZ Zamawiający zdefiniował godziny wydawania posiłków na poszczególnych oddziałach. Dwie wyżej opisane przez Zamawiającego zasady niestety nie są kompatybilne. Prosimy o ujednoczenie tych zapisów.

Odpowiedź: *Zamawiający dokonuje Modyfikacji nr 2 z dnia 04.08.2023r. Załącznika nr 3 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia w zakresie Rozdziału II ust. 30, pkt.2).*

PYTANIE nr 11

Prosimy o potwierdzenie, że całość sprzętu stanowiącego wyposażenie kuchni oraz Bufetu, w tym również sprzęt używany do dystrybucji posiłków na oddziałach, przekazywane nowemu wykonawcy są sprawna technicznie. Jeżeli którekolwiek z urządzeń jest uszkodzone prosimy o szczegółowy opis uszkodzenia i oszacowanie kosztów jego naprawy.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że na dzień 04.07.2023 r. odnotował braki sprawności sprzętów jak niżej:*

- 1. Stół roboczy z chłodziarką L2-1755 – 2szt. Kuchnia główna – urządzenie niesprawne.*
- 2. Szafa chłodnicza DMP92101 – Magazyn podręczny kuchni – urządzenie niesprawne.*
- 3. Wentylacja mechaniczna – Kuchnia główna – urządzenie nie uruchamia się.*
- 4. Piec konwekcyjno-parowy – Kuchnia główna – urządzenie odłączone i zastąpione innym (nie jesteśmy w stanie stwierdzić poprawnego działania urządzenia odłączonego).*
- 5. Witryna chłodnicza – Sala bufetowa – urządzenie niesprawne.*

Ponadto Zamawiający informuje, że zgodnie z zawartą z aktualnym Wykonawcą umową, to Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia sprawnego wyposażenia kuchni oraz „zabudowy stałej” bufetu, umożliwiającego dalszą pracę kuchni oraz bufetu. Zamawiający informuje, że nie jest w stanie oszacować kosztów naprawy w/w sprzętu.

PYTANIE nr 12

Prosimy o potwierdzenie, że wózki bemarowe grzewcze wymienione w Załączniku nr 3 do SWZ – OPZ – Wyposażenie kuchni – poz. 39-41 (łącznie 10 wózków) są aktualnie wykorzystywane do dystrybucji posiłków na oddziałach.

Odpowiedź: *Zamawiający nie potwierdza. Zamawiający informuje, że Wykonawca może korzystać z 10 wózków bemarowych jednak Zamawiający nie ma wiedzy, które są wykorzystywane do dystrybucji posiłków na oddziałach.*

PYTANIE nr 13

Prosimy o potwierdzenie, że wózki bemarowe grzewcze wymienione w Załączniku nr 3 do SWZ – OPZ – Wyposażenie kuchni – poz. 39-41 (łącznie 10 wózków) są wyposażone w szafki podblatowe służące do przewożenia zastawy stołowej wykorzystywanej do dystrybucji posiłków na oddziałach.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że przekazywane wózki bemarowe wyposażone są w komory grzewcze oraz w 2 (dwie) lub 3(trzy) zamykane szafki (bez zamontowanych szuflad).*

PYTANIE nr 14

We wzorze Umowy, Par.3, ust. 36 Zamawiający informuje o obowiązku wykonawcy przeprowadzania przeglądów technicznych wyposażenia, w tym szczególności: separatora tłuszczu oraz centrali wentylacyjnej.

W związku z tym prosimy o dodatkowe informacje:

- A./ Kiedy były przeprowadzone ostatnie takie przeglądy?*
- B./ Kiedy wypada termin wykonania kolejnego przeglądu?*
- C./ Jaki jest koszt roczny takich przeglądów?*

Odpowiedź: *Ostatni przegląd urządzeń sprzętu gastronomicznego został wykonany 02.11.2022r. Ostatni przegląd separatora tłuszczu został przeprowadzony 26.07.2023 r. Ostatni przegląd centrali wentylacyjnej został przeprowadzony 03.07.2023 r. z zaleceniem wymiany filtrów w 08.2023r. i kolejnego przeglądu w 2024r. Kolejne przeglądy urządzeń sprzętu gastronomicznego i separatora tłuszczu powinny zostać wykonane zgodnie z zaleceniami producenta.*



Zamawiający nie ma wiedzy co do kosztów przeglądów separatora tłuszczu oraz centrali wentylacyjnej, ponieważ koszt leży po stronie Wykonawcy, a Zamawiający nie otrzymał od dotychczasowego Wykonawcy informacji w tym zakresie. Zamawiający zgodnie z otrzymaną informacją od Wykonawcy, oznajmia, iż koszt rocznego przeglądu wyposażenia wynosi 50 zł netto od urzędzenia. Powyższe informacje udzielane zostały przez Zamawiającego na podstawie otrzymanych informacji od dotychczasowego Wykonawcy.

PYTANIE nr 15

Prosimy o informację z jaką częstotliwością (ile razy w roku) zalecany jest przegląd / czyszczenie separatora tłuszczu.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że separator tłuszczu przeglądany i czyszczony powinien być wykonywany zgodnie z zaleceniami producenta.*

PYTANIE nr 16

Prosimy o potwierdzenie, że wykonawca nie będzie ponosił kosztów wykonania przeglądów technicznych wynikających z prawa budowlanego. O ile koszt te miałyby ponosić wykonawca proszę o podanie szczegółowych informacji nt. przeglądów zaplanowanych / wymaganych w okresie realizacji zamówienia w ujęciu dla kolejnych lat realizacji: Rok 1, Rok 2 i Rok 3. Prosimy również, by Zamawiający oszacował wg najlepszej swojej wiedzy koszty związane z przeprowadzeniem tych przeglądów.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że wymaga od Wykonawcy zgodnie z § 3 ust. 36 Istotnych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 5 do SWZ wykonywania przeglądów technicznych wyposażenia, w tym w szczególności separatora tłuszczu oraz centrali wentylacyjnej.*

PYTANIE nr 17

Zamawiający informuje w treści SWZ, że kaucja wniesiona przez Wykonawcę podlega zwrotowi bez oprocentowania. Powyższe oznacza, iż Zamawiający korzystać będzie w okresie trwania zamówienia z nieoprocentowanej formy „subwencji finansowej” ze strony wykonawcy, co stanowi nieopodatkowaną formy korzyści finansowej.

Prosimy o zmianę powyższego zapisu w kierunku stwierdzenia, iż kwota kaucji podlega zwrotowi po zakończeniu okresu trwania umowy wraz z oprocentowanym należnym za cały okres trwania współpracy, a po zakończeniu umowy zostanie zwrócona Wykonawcy wraz z należnymi odsetkami.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody. Pozostawia zapisy bez zmian.*

PYTANIE nr 18

W treści Umowy, Par.4, ust. 13 Zamawiający informuje o tym, że ma prawo „według swojego uznania” skorzystać ze zdeponowanej przez wykonawcę kaucji. Prosimy o dopisanie w tym punkcie warunku: „w przypadku stwierdzonej i udokumentowanej winy wykonawcy”.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody i pozostawia zapisy bez zmian wskazując, że wyrazy „Według swojego uznania” dotyczą zaległości Wykonawcy w związku z realizacją umowy i zapis ten odnosi się na które zaległości Zamawiający zaliczy Kaucję tytułem ich spłaty co ma związek z art. 451 Kodeksu Cywilnego.*

PYTANIE nr 19

W treści Umowy, Par.4, ust. 14 Zamawiający informuje o zasadach rozliczania kosztów mediów. Prosimy o informacje dodatkowe:

A./ Czy jakiegokolwiek media będą rozliczane na zasadach ryczałtowych? Jeżeli tak to:

A.1/ które media?

A.2/ ile wynosi miesięczna opłata ryczałtowa za dane medium

B./ Czy wszystkie media są opomiarowane?

C./ Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów mediów za okres ostatnich 12 znanych miesięcy dla każdego z mediów osobno, w tym również za c.o.

D./ Prosimy o podanie informacji, jak będzie rozliczane centralne ogrzewanie: czy opłata za c.o. w kwocie netto 5,00 zł za m.kw. będzie naliczana przez 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.

E./ Czy nowy wykonawca będzie zobowiązany do montażu jakiegokolwiek opomiarowania mediów. Jeżeli tak, to proszę wymienić precyzyjnie: jakie liczniki/podliczniki i w jakich ilościach będzie zobowiązany zamontować wykonawca.

Odpowiedź:

A/ Zamawiający w treści Umowy, Par.4, ust.15 informuje o opłacie ryczałtowej za media, którą zapłaci wykonawca w przypadku „niezamontowania urządzeń podliczników”.

A.1 i B/ W chwili obecnej nie jest opomiarowane centralne ogrzewanie i są rozliczane na zasadach ryczałtowych.



A./ Wszystkie opłaty ryczałtowe ujęte są w treści Umowy.

B./ Nie wszystkie media są opomiarowane. Nie jest opomiarowane centralne ogrzewanie..

C./ Poniżej miesięczne koszty mediów za okres od lipca 2022 r. do czerwca 2023 r.

Pomieszczenia kuchni

Lp.	Rodzaj mediów	Energia elektryczna		Energia cieplna		Zużycie wody (woda+ścieki)		Opłata zmienna przesył. energii	Cena nośnika ciepła (podgrzanie wody)	Telefon stacjonarny	Centralne ogrzewanie	Razem
		Ilość (kWh)	Koszt netto	Ilość (GJ)	Koszt netto	Ilość (m3)	Koszt netto					
1	lipiec 22	10 530,40	4 435,40	0,000	0,00	101,96	1 086,88	0,00	2 423,10	2,97	2 342,32	10 290,67
2	sierpień 22	10 560,40	4 512,46	0,000	0,00	98,38	1 048,75	0,00	2 326,29	3,67	2 342,32	10 233,49
3	wrzesień 22	10 190,80	4 393,25	0,000	0,00	101,84	1 085,59	0,00	2 792,44	4,56	2 342,32	10 618,16
4	październik 22	10 871,20	4 710,49	0,000	0,00	108,74	1 159,19	0,00	3 115,50	5,13	2 342,32	11 332,63
5	listopad 22	9 248,40	4 028,60	4,067	276,32	107,11	1 141,81	55,96	2 822,06	3,97	2 342,32	10 671,04
6	grudzień 22	10 370,40	4 471,72	7,391	502,12	117,61	1 253,68	101,69	3 096,66	1,70	2 342,32	11 769,89
7	styczeń 23	10 726,80	10 726,80	4,094	366,15	115,20	1 228,06	62,07	3 071,09	4,03	2 342,32	17 800,52
8	luty 23	10 166,40	10 369,73	4,070	363,97	112,08	1 194,77	61,70	2 947,63	2,79	2 342,32	17 282,91
9	marzec 23	11 485,60	11 600,46	2,662	238,02	119,98	1 279,02	40,35	3 146,62	3,56	2 342,32	18 650,35
10	kwiecień 23	10 539,60	10 645,00	0,726	64,91	116,70	1 244,01	11,00	3 180,50	3,56	2 342,32	17 491,30
11	maj 23	10 995,20	10 995,20	0,000	0,00	121,55	1 295,72	0,00	3 242,21	2,58	2 343,32	17 879,03
12	czerwiec 23	10 442,00	10 337,58	0,083	7,40	112,04	1 194,34	1,26	2 791,14	0,83	2 342,32	16 674,87
	Średni miesięczny koszt z ostatnich 12 miesięcy	10 510,60	7 602,22	1,92	151,57	111,10	1 184,32	27,84	2 912,94	3,28	2 342,40	14 224,57

Pomieszczenia bufetu

Lp.	Rodzaj mediów	Energia elektryczna		Woda ciepła		Woda zimna		Ścieki	Podgrzanie wody	Centralne ogrzewanie	Razem
		Ilość (kWh)	Koszt netto	Ilość (m3)	Koszt netto	Ilość (m3)	Koszt netto				
1	lipiec 22	1 262,00	531,55	1,56	6,57	3,30	13,88	31,33	63,21	0,00	646,54
2	sierpień 22	1 918,20	819,65	2,90	12,21	4,64	19,53	48,64	0,00	0,00	900,03
3	wrzesień 22	1 146,80	494,39	3,11	13,11	4,30	18,09	47,79	126,18	90,55	790,11
4	październik 22	1 414,80	613,03	3,48	14,67	2,90	12,19	41,15	141,17	118,57	940,78
5	listopad 22	1 340,40	583,88	2,74	11,55	2,92	12,31	36,55	111,19	157,76	913,24
6	grudzień 22	1 380,70	595,36	2,67	11,23	3,26	13,74	38,25	108,07	172,40	939,05
7	styczeń 23	1 431,80	3 293,14	2,24	9,43	3,09	13,03	34,40	90,72	191,75	3 632,47
8	luty 23	1 325,20	3 087,72	2,36	9,93	2,45	10,33	31,03	95,55	191,75	3 426,31
9	marzec 23	1 569,00	3 671,46	3,50	14,72	3,20	13,46	43,18	141,70	215,46	4 099,98
10	kwiecień 23	1 414,80	3 084,26	2,76	11,61	2,31	9,73	32,70	111,71	126,60	3 376,61
11	maj 23	1 316,40	2 869,75	2,54	10,70	2,43	10,23	32,07	102,96	95,31	3 121,02
12	czerwiec 23	1 091,60	2 390,60	1,88	7,92	2,37	9,96	27,40	76,26	42,01	2 554,15
	Średni miesięczny koszt z ostatnich 12 miesięcy	1 384,31	1 836,23	2,65	11,14	3,10	13,04	37,04	97,39	116,85	2 111,69

D/ Zamawiający informuje, że opłata za centralne ogrzewanie będzie naliczana tylko przez okres grzewczy. Zamawiający doprecyzuje zapisy w treści umowy. W chwili obecnej okres grzewczy trwał od 09.2022 r. do 05.2023 r. Centralne ogrzewanie włączane jest na zlecenie Zamawiającego i uzależnione jest od panujących temperatur. W związku z powyższym Zamawiający dokonuje modyfikacji nr 3 z dnia 04.08.2023r. Załącznika nr 5 do SWZ – Istotnych postanowień umowy w zakresie §4 ust. 14 pkt 1) ppkt d) oraz pkt 2) ppkt c) na treść:

„ d) ryczałtowo w okresie grzewczym za centralne ogrzewanie 5,00 zł+VAT/m² powierzchni użytkowej. Centralne ogrzewanie włączane jest na zlecenie Zamawiającego i uzależnione jest od panujących temperatur.”

„ c) ryczałtowo w okresie grzewczym za centralne ogrzewanie 5,00 zł+VAT/m² powierzchni użytkowej. Centralne ogrzewanie włączane jest na zlecenie Zamawiającego i uzależnione jest od panujących temperatur.”

E/ Zgodnie z treścią umowy Wykonawca zobowiązany jest do założenia podliczników, a w przypadku ich nie zamontowania zostanie obciążony opłatą ryczałtową. W chwili obecnej zamontowane są podliczniki: kuchnia – energia elektryczna 1 licznik, energia cieplna (ciepło technologiczne) 1 licznik, woda ciepła zasilanie 1 licznik, woda ciepła cyrkulacja 1 licznik, woda zimna 1 licznik; bufet - energia elektryczna 1 licznik, woda ciepła 1 licznik, woda zimna 1 licznik. W związku z powyższym Zamawiający modyfikuje zapisy Umowy §4 ust. 15 (Modyfikacja nr 3 z dnia 04.08.2023r. Załącznika nr 5 do SWZ - Istotne postanowienia umowy) na treść:

„ 15. Zamawiający wymaga zamontowania podliczników w ciągu 3 miesięcy od zawarcia umowy dla pomieszczeń kuchni – energia elektryczna 1 licznik, energia cieplna (ciepło technologiczne) 1 licznik, woda ciepła zasilanie 1 licznik, woda ciepła cyrkulacja 1 licznik, woda zimna 1 licznik; dla pomieszczeń bufetu - energia elektryczna 1

licznik, woda ciepła 1 licznik, woda zimna 1 licznik. na energię elektryczną W przypadku nie zamontowania urządzeń podliczników opłaty za media będą naliczane ryczałtowo:

- a. za energię elektryczną dla pomieszczeń kuchni – miesięcznie 11.000,00 zł + VAT,
- b. za energię elektryczną dla pomieszczeń bufetu – miesięcznie 3.000,00 zł + VAT,
- c. za wodę i ścieki dla pomieszczeń kuchni – miesięcznie 4.000,00 zł + VAT.
- d. za wodę i ścieki dla pomieszczeń bufetu – miesięcznie 500,00 zł + VAT.

W przypadku niezamontowania podliczników lub zauważenia przez Zamawiającego zwiększonego poboru ww. mediów, Zamawiający założy podliczniki, a ich kosztem obciąży Wykonawcę.”

PYTANIE nr 20

W treści Umowy, Par.4, ust.15 Zamawiający informuje o opłacie ryczałtowej za media, którą zapłaci wykonawca w przypadku „niezamontowania urządzeń podliczników”.

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy intencje Zamawiającego, który decyzję o menażu lub nie montowaniu podliczników pozostawia wykonawcy.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje o opłacie ryczałtowej w przypadku niezamontowania urządzeń podliczników. Zamawiający nie wymaga zamontowania podliczników na centralne ogrzewanie. Natomiast wymaga zamontowania liczników w kuchni – energia elektryczna 1 licznik, energia cieplna (ciepło technologiczne) 1 licznik, woda ciepła zasilanie 1 licznik, woda ciepła cyrkulacja 1 licznik, woda zimna 1 licznik; bufet - energia elektryczna 1 licznik, woda ciepła 1 licznik, woda zimna 1 licznik. W związku z powyższym Zamawiający modyfikuje zapisy Umowy §4 ust. 15 (Modyfikacja nr 3 z dnia 04.08.2023r. Załącznika nr 5 do SWZ - Istotne postanowienia umowy) na treść:*

„ 15. Zamawiający wymaga zamontowania podliczników w ciągu 3 miesięcy od zawarcia umowy dla pomieszczeń kuchni – energia elektryczna 1 licznik, energia cieplna (ciepło technologiczne) 1 licznik, woda ciepła zasilanie 1 licznik, woda ciepła cyrkulacja 1 licznik, woda zimna 1 licznik; dla pomieszczeń bufetu - energia elektryczna 1 licznik, woda ciepła 1 licznik, woda zimna 1 licznik. na energię elektryczną W przypadku nie zamontowania urządzeń podliczników opłaty za media będą naliczane ryczałtowo:

- a. za energię elektryczną dla pomieszczeń kuchni – miesięcznie 11.000,00 zł + VAT,
- b. za energię elektryczną dla pomieszczeń bufetu – miesięcznie 3.000,00 zł + VAT,
- c. za wodę i ścieki dla pomieszczeń kuchni – miesięcznie 4.000,00 zł + VAT.
- d. za wodę i ścieki dla pomieszczeń bufetu – miesięcznie 500,00 zł + VAT.

W przypadku niezamontowania podliczników lub zauważenia przez Zamawiającego zwiększonego poboru ww. mediów, Zamawiający założy podliczniki, a ich kosztem obciąży Wykonawcę.”

PYTANIE nr 21

We wzorze Umowy, Par. 5 Zamawiający zdefiniował zasady naliczania kar umownych, przy czym poziom tych kar wydaje się nieproporcjonalnie wysoki.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez Zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współzycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”.

Mając na uwadze powyższe proponujemy dokonanie następującej zmian w zapisach Umowy:

A./ Par 5 ust.1, pkt. 8) – proponujemy brzmienie : „1% wartości faktury za poprzedni miesiąc”



B./ Par 5 ust.1, pkt. 9) – proponujemy karę w wysokości: 300 PLN
C./ Par 5 ust.1, pkt. 12) – proponujemy karę w wysokości: 200 PLN
D./ Par 5 ust.1, pkt. 14) – proponujemy karę w wysokości: 300 PLN
E./ Par 5 ust.1, pkt. 16) – proponujemy karę w wysokości: 300 PLN
F./ Par 5 ust.3 – proponujemy karę w wysokości: 50 PLN w sytuacjach nieuprawnionego otwierania drzwi łączących wykonawcę i Zamawiającego w celu poprawienia wentylacji wynajmowanych pomieszczeń.
G./ Par 5 ust.4 – proponujemy łączny wymiar kar umownych w wysokości 20 %
Odpowiedź: Zamawiający zmodyfikował Załącznik nr 5 do SWZ – Istotne postanowienia umowy -Modyfikacja nr 2 z dnia 24.07.2023r. następująco:
A. Par 5 ust.1, pkt. 8) – na 300,00 zł brutto
B./ Par 5 ust.1, pkt. 9) – na 300,00 zł brutto
E./ Par 5 ust.3 – na 100,00 zł brutto
G./ Par 5 ust.4 – łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 25 %

Dla pozostałych pkt Zamawiający pozostawia zapisy bez zmian.

PYTANIE nr 22

Proponujemy we wzorze Umowy, Par. 7 zdefiniowanie procedury reklamacyjnej, poprzez dopisanie: „w przypadku stwierdzenia uchybień w zakresie wykonywanej usługi udokumentowanych w Protokole wadliwej dostawy, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin na usunięcie w/w uchybień, po upływie którego będzie miał prawo naliczenia kar umownych.”

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

PYTANIE nr 23

Z uwagi na występujący na rynku permanentny brak rąk do pracy oraz związaną z tym faktem zwiększoną rotację pracowników, dla bezpieczeństwa własnego oraz bezpieczeństwa Zamawiającego wnioskujemy o dopuszczenie możliwości zatrudniania przez wykonawcę pracowników na zasadach innych niż umowa o pracę. W okresie początkowym (z definicji czasowym) – nie dłuższym niż 3 miesiące, pracownik mógłby być zatrudniony zgodnie z obowiązującym prawem - na zasadach innych niż umowa o pracę, po czym w przypadku pozytywnej decyzji stron co do kontynuowania współpracy, pracownik zostanie zatrudniony na umowę o pracę.

Pragniemy również zauważyć, iż osoby zatrudniane na stanowiskach pomocy kuchennych (w obszarach produkcji posiłków i ich dystrybucji) często stanowią personel relatywnie niskokwalifikowany, w związku z czym – szczególnie na obecnym rynku pracy – nierzadko zdarzają się przypadki porzucenia pracy bez uprzedzenia przez tych pracowników już po kilku dniach od ich zatrudnienia. Pracownicy ci nie do końca rozumiejąc specyfikę pracy w obszarze przygotowywania posiłków dla pacjentów szpitala, tym samym narażają na niepotrzebne ryzyko niewłaściwego wykonania usługi zarówno samego wykonawcę, jak również Zamawiającego. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie do SWZ zapisu o poniższej treści, który pozwoli na sprawne zarządzanie realizacją usługi:

„Zamawiający wyraża zgodę na możliwość czasowego zatrudniania przez wykonawcę pracowników na zasadach zgodnych z obowiązującym prawem, ale innych niż umowa o pracę przez okres nie dłuższy niż 3 miesiące. Po tym okresie pracownicy, o których mowa powyżej.”

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że wymagania dotyczące zatrudniania pracowników na umowę o pracę dotyczą wyłącznie 6 osób wskazanych w § 3 ust. 28. W pozostałym zakresie Wykonawca ma swobodę posługiwania się osobami zatrudnionymi na innych zasadach niż na umowę o pracę. Zamawiający dokonał Modyfikacji nr 2 z dnia 24.07.2023r. Załącznika nr 5 do SWZ - Istotne postanowienia umowy w 3 ust. 28 pkt 1) na treść:

„Zamawiający wymaga minimalnie zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia a wykonujących je w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy tj. wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy, w miejscu i czasie przez niego wyznaczonym:

1. 3 osoby do dystrybucji posiłków
2. 2 osoby z wykształceniem gastronomicznym - kucharz
3. 1 dietetyk.”

PYTANIE nr 24

Proponujemy zmianę we wzorze Umowy, Par. 10, ust.1.c.1 i wyznaczenie wartości granicznej zmiany wskaźnika cen towarów i usług na poziomie 10%.

Zaproponowana przez Zamawiającego wartość 15% jest bardzo wysoka i bez wątpienia będzie przekładać się jakość przygotowywanych przez wykonawcę posiłków.



Odpowiedź: Zamawiający domniemuje, że pytanie zostało zadane do § 11 ust. 1 pkt c1. i udziela odpowiedzi: Zamawiający nie wyraża zgody i pozostawia zapisy bez zmian.

PYTANIE nr 25

Prosimy o dodatkowe informacje dot. podatku od nieruchomości:

A./ Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca płacąc Zamawiającemu czynsz nie będzie obciążany dodatkowo kosztem podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego.

B./ Jeżeli powyższe jest błędnym założeniem i Wykonawca dodatkowo zobowiązany będzie do opłaty podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego, to prosimy o podanie informacji ile wynosi roczny koszt podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego w roku 2023 w przeliczeniu na jeden metr kwadratowy.

Odpowiedź:

A/ Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie obciążany podatkiem od nieruchomości, ale nie będzie obciążony podatkiem gruntowym. Zamawiający dokonał modyfikacji nr 2 z dnia 24.07.2023r. § 4 ust. 8 na treść:

„Wykonawca zobowiązany jest do opłacania podatku od nieruchomości tj. od najmowanych pomieszczeń na podstawie faktury VAT wystawionej przez Zamawiającego zgodnie z obowiązującymi stawkami podatku netto + VAT, przy czym to obciążenie jest traktowane jako opłata związana z przedmiotem najmu.”

B/ Podatek od nieruchomości, który miała do zapłaty firma Compass Group Poland Sp. z o.o. w roku 2023 wynosił 19.413,12 zł brutto przy zastosowaniu stawki VAT 23% za powierzchnię 613,17 m2 wg stawki przeliczeniowej określonej przez Radę Miasta Elk na rok 2023. Nie występuje obciążenie obecnego najemcy podatkiem gruntowym. Zamawiający dokonał modyfikacji nr 2 z dnia 24.07.2023r. Załącznika nr 5 do SWZ – Istotne postanowienia umowy w zakresie § 4 ust. 8, na następujący zapis: „Wykonawca zobowiązany jest do opłacania podatku od nieruchomości tj. od najmowanych pomieszczeń na podstawie faktury VAT wystawionej przez Zamawiającego zgodnie z obowiązującymi stawkami podatku netto + VAT, przy czym to obciążenie jest traktowane jako opłata związana z przedmiotem najmu.”

PYTANIE nr 26

Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia Wykonawcy.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego pomieszczenia i instalacji.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że zorganizował wizję lokalną w dniu 12.07.2023 r. zgodnie z Rozdziałem IV ust. 23 SWZ, celem umożliwienia Wykonawcom obejrzenia stanu wszystkich pomieszczeń i urządzeń. Jednocześnie Zamawiający informuje, że wyznaczył dodatkowy termin wizji lokalnej w dniu 04.08.2023r. na godzinę 14:00 na poziom - 1 do pomieszczeń bufetu. Na wizji lokalnej Wykonawcy będą mogli zapoznać się ze stanem technicznym wszystkich pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia Wykonawcy, technologią żywienia na kuchni i funkcjonowaniem bufetu. Zamawiający informuje, że uczestnictwo w wizji lokalnej jest fakultatywne i Zamawiający nie odrzuci oferty zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 18) ustawy Pzp.

PYTANIE nr 27

Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich urządzeń przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego urządzenia osobno.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że zorganizował wizję lokalną w dniu 12.07.2023 r. zgodnie z Rozdziałem IV ust. 23 SWZ, celem umożliwienia Wykonawcom obejrzenia stanu wszystkich pomieszczeń i urządzeń. Jednocześnie Zamawiający informuje, że wyznaczył dodatkowy termin wizji lokalnej w dniu 04.08.2023r. na godzinę 14:00 na poziom - 1 do pomieszczeń bufetu. Na wizji lokalnej Wykonawcy będą mogli zapoznać się ze stanem technicznym wszystkich urządzeń przeznaczonych do przekazania Wykonawcy, technologią żywienia na kuchni i funkcjonowaniem bufetu. Zamawiający informuje, że uczestnictwo w wizji lokalnej jest fakultatywne i Zamawiający nie odrzuci oferty zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 18) ustawy Pzp.

PYTANIE nr 28

Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje wynikami badania wody? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

Odpowiedź: Zamawiający dysponuje aktualnym wynikiem badania wody (badanie z dnia 25.04.2023r). Zamawiający nie wymaga od Wynajmującego przeprowadzenia badań na koniec umowy.



PYTANIE nr 29

Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje badaniami skuteczności wentylacji? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

Odpowiedź: *Zamawiający posiada protokół z pomiarów wydajności instalacji wentylacyjnej kuchni z 08.2023r. Nowszych protokołów Zamawiający nie posiada. Ostatni przegląd centrali wentylacyjnej został przeprowadzony w dniu 03.07.2023r i wskazuje na konieczność wymiany filtrów: 08/2023, w pozostałym zakresie bez uwag.*

PYTANIE nr 30

W związku z faktem, iż Zamawiający wymaga świadczenia usługi dystrybucji posiłków, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zapewni nieodpłatnie szatnię oraz dostęp do sanitariatów pracownikom Wykonawcy, zgodnie z aktualnymi wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

Odpowiedź: *Szatnia i sanitariaty zlokalizowane są na terenie kuchni i zgodnie z zapisami umownymi podlegają dzierżawie przez Wykonawcę.*

PYTANIE nr 31

Prosimy o informacje czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że pomieszczenia kuchni częściowo posiadają takie siatki. Stan techniczny tych siatek nie jest znany Zamawiającemu. Ewentualna wymiana lub montaż siatek dodatkowych jest w gestii i na koszt Wykonawcy.*

PYTANIE nr 32

Prosimy o informacje czy na terenie zaplecza jest pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne? Jeżeli go nie ma, to prosimy o informację, w jaki sposób były w przeszłości oraz mają być w przyszłości składowane te odpady.

Odpowiedź: *Zamawiający potwierdza, że pomieszczenie „magazyn opakowań zwrotnych” jest zaadoptowane na pomieszczenie do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych.*

PYTANIE nr 33

Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

Odpowiedź: *Aktualnie Zamawiającemu nie są znane problemy z drożnością kanalizacji leżącej po stronie Wykonawcy wynajmującego pomieszczenie kuchni. Kanalizacja w budynku Zamawiającego jest w pełni sprawna. Dotychczasowy Wykonawca oświadczył, że instalacja hydrauliczna jest sprawna.*

PYTANIE nr 34

Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to:

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

Odpowiedź: *Dnia 28.07.2023 r. została wykonana okresowa kontrola przewodów kominowych w obiekcie budowlanym przy ul. Baranki 24, 19-300 Elk. W protokole nie stwierdzono usterek i nie ma żadnych zaleceń dotyczących pomieszczeń kuchni i bufetu.*

PYTANIE nr 35

Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to:

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

Odpowiedź: *Dotychczasowy Wykonawca dostarczył protokół z przeglądu centrali wentylacyjnej z dnia 03.07.2023r., w którym zalecono wymianę filtrów. Jednocześnie w celu weryfikacji, Zamawiający informuje, że wyznaczył dodatkowy termin wizji lokalnej w dniu 04.08.2023r. na godzinę 14:00 na poziom -1 do pomieszczeń bufetu. Na wizji lokalnej Wykonawcy będą mogli zapoznać się ze stanem technicznym wszystkich urządzeń przeznaczonych do przekazania Wykonawcy, technologią żywienia na kuchni i funkcjonowaniem bufetu. Zamawiający informuje, że uczestnictwo*



w wizji lokalnej jest fakultatywne i Zamawiający nie odrzuci oferty zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 18) ustawy Pzp.

PYTANIE nr 36

Prosimy o informacje dot. przeglądu kominarskiego:

A./ kiedy był wykonywany ostatni przegląd kominarski?

B./ czy dostępny jest protokół z tego przeglądu?

C./ jeżeli taki przegląd nie był ostatnio wykonywany, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona go przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odpowiedź: Dnia 28.07.2023 r. została wykonana okresowa kontrola przewodów kominowych w obiekcie budowlanym przy ul. Baranki 24, 19-300 Elk. W protokole nie stwierdzono usterek i nie ma żadnych zaleceń dotyczących pomieszczeń kuchni i bufetu.

PYTANIE nr 37

Czy Zamawiający posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony ppoż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych? Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający udostępni te pomiary wybranemu w przetargu wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada.

PYTANIE nr 38

Czy kuchnia wyposażona jest w sprawny separator tłuszczu? Jeżeli separator jest niesprawny, to proszę określić na czym polega jego niesprawność.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że kuchnia wyposażona jest w separator tłuszczu, którego przegląd oraz czyszczenie zostało wykonane w dniu 27.07.2023r. Protokół nie zawiera uwag.

PYTANIE nr 39

Prosimy o potwierdzenie, czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż?

Odpowiedź: Zamawiający oświadcza, że przekazywane pomieszczenia posiadają pozytywną opinię i zatwierdzenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elku jako zakładu do prowadzenia działalności w ramach żywienia zbiorowego oraz odpowiadają przepisom p-poż.

PYTANIE nr 40

Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.

Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o udostępnienie kopii w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

Odpowiedź: Na dzień dzisiejszy nie jest znany Zamawiającemu żaden nakaz ze służb kontrolnych w zakresie działania kuchni szpitalnej.

PYTANIE nr 41

Prosimy o informacje, kiedy była przeprowadzana ostatnia kontrola ze strony Sanepid'u.

Odpowiedź: Ostatnia kontrola pomieszczeń kuchni została przeprowadzona 03.07.2023r – Protokół nr HŻ.9020.3.19.2023.

PYTANIE nr 42

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

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje innych dodatkowych kosztów nie wymienionych w SWZ, zgodnie z aktualnie posiadaną wiedzą.

Ponadto Zamawiający informuje, że w przypadku konieczności ponoszenia przez Zamawiającego opłaty produktowej, zgodnie z Ustawą z dnia 14 kwietnia 2023 r. o zmianie ustawy o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. poz. 877), Zamawiający opłatą tą będzie obciążał Wykonawcę. Zamawiający dokonuje modyfikacji nr 3 z dnia 04.08.2023r. Załącznika nr 5 do SWZ – Istotne postanowienia umowy.



PYTANIE nr 43

Prosimy o informacje, kiedy było wykonane ostatnie malowanie zaplecza kuchennego.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że na podstawie informacji uzyskanych od dotychczasowego Najemcę, zaplecze kuchenne ostatnio było malowane w 2021 roku.*

PYTANIE nr 44

Prosimy o informacje, czy Zamawiający (lub obecny wykonawca) przeprowadzi remont sufitu w kuchni głównej przez przekazaniem pomieszczeń nowemu wykonawcy.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że remont sufitu w kuchni zostanie przeprowadzony, przy czym Wykonawca na dzień odbioru pomieszczeń winien zakładać przejęcie pomieszczeń według ich stanu technicznego z wizji lokalnej z dnia 12.07.2023r. i dodatkowej wizji lokalnej z dnia 04.08.2023 r.*

PYTANIE nr 45

Prosimy o przedstawienie protokołów z pomiarów elektrycznych w tym pomiarów elektrycznych pomieszczeń „mokrych” z ostatniego roku.

Odpowiedź: *Zamawiający nie posiada takich protokołów.*

PYTANIE nr 46

Prosimy o informacje, czy Zamawiający planuje w okresie trwania zamówienia jakiegokolwiek wyłączenia, remonty lub zamknięcia oddziałów, skutkujące czasowym lub docelowym zmniejszeniem ilości żywionych pacjentów? Jeżeli tak, to prosimy o podania szczegółowych informacji dot. w/w opisanej sytuacji, łącznie z informacją nt. zmniejszonej ilości pacjentów.

Odpowiedź: *Zamawiający na chwilę obecną nie planuje wyłączenia lub zamknięcia oddziałów.*

Zamawiający wychodząc naprzeciw ewentualnym potrzebom Wykonawców zorganizował dodatkową wizję lokalną ustaloną na dzień 04.08.2023r. na godzinę 14:00 na poziom – I do pomieszczeń bufetu. Zamawiający informuje, że uczestnictwo w wizji lokalnej jest fakultatywne i Zamawiający nie odrzuci oferty zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 18) ustawy Pzp. Jednocześnie Zamawiający oznajmia, iż wizja lokalna odbyła się 12.07.2023r. o godzinie 14:00, nie mniej jednak Zamawiający umożliwi zainteresowanym Wykonawcom ponowną weryfikację pomieszczeń i wyposażenia związanego z wykonywaniem przedmiotu umowy jeśli zajdzie taka potrzeba.

Wykonawcy zobowiązani są do uwzględnienia w ofercie treści udzielonych odpowiedzi i dokonanych zmian, stanowią one bowiem integralną część SWZ.

Z poważaniem

