

**MIĘDZYLESKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY
W WARSZAWIE**

04 – 749 Warszawa – Międzylesie, ul. Bursztynowa 2

TEL (0 - 22) 47-35-127 FAX (0-22) 613-19-92

e-mail: zamowienia@mssw.pl internet: www.mssw

Warszawa, dnia 09.10.2018 r.

WYJAŚNIENIE

Do ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne w zakresie „świadczenie usług w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów wraz z dzierżawą pomieszczeń Kuchni Zamawiającego” ogłoszonego przez Międzyleski Szpital Specjalistyczny w Warszawie (nr sprawy U-41/USP/18) na Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej nr 2018/S 178-404051 z dnia 15.09.2018r. .

Międzyleski Szpital Specjalistyczny w Warszawie udziela odpowiedzi na poniższe pytania zadane przez Wykonawców w dniach 26,27.09. oraz 04.10.2018r.

Treści zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszcza na własnej stronie internetowej.

Pytanie 1

Zamawiający we wzorcu umowy określa sposób regulowania płatności za wykonaną usługę na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT. Czy zamawiający akceptuje wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2016 r., Nr 710, z późn. zm.)?

Jeżeli tak, to bardzo proszę o modyfikację wzorca umowy w zakresie sposobu rozliczania się z wykonanej usługi poprzez dodanie następujących zapisów:

1. *Strony akceptują wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2016 r., Nr 710, z późn. zm.).*
2. *Faktury elektroniczne będą Zamawiającemu wysyłane na adres e-mail:*
3. *Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o każdorazowej zmianie ww. adresu mailowego.*

Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie e-faktur ze strony Zamawiającego jest

Odpowiedź: zgodnie z ogłoszeniem

Pytanie 2

Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Zespołów Arbitrów przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych 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 Zespołu Arbitrów z dnia

23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. 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 współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z 2015/2016 roku. MSSW nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wyłapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwacje, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyrażne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

Pytanie 3

Prosimy o podanie minimalnej ilości osób /w przeliczeniu na pełen etat/ niezbędnych do realizacji usługi.

Odpowiedź: Minimalna ilość osób bardzo szczegółowo przedstawiona i podsumowana w Załączniku nr 6 do ogłoszenia o zamówieniu w przeliczeniu na pełne etaty to 24 ½ – 25. Wymiar czasu pracy dla pracowników zmianowych został ustalony w przybliżeniu na 11h – w zależności od przyjętego przez Państwa systemu dystrybucji posiłków, stosowanych harmonogramów godzinowych na innych obiektach oraz wymiaru czasu pracy w poszczególnych miesiącach będzie najprawdopodobniej kształtował się na poziomie 11-12h.

Pytanie 4

Proszę o informację, czy wskazany przez zamawiającego wymóg zatrudnienia osób na umowę o pracę wykonujących czynności o których mowa § 19 Umowy, oznacza że każda roboczogodzina pracy osób musi być wypracowana w ramach umowy o pracę i Zamawiający nie dopuszcza w tym zakresie zawarcia z takimi osobami umów cywilnoprawnych?

Odpowiedź: Tak – Są to stanowiska decyzyjne, funkcyjne, bardzo istotne w procesie świadczenia usługi w pojęciu kompleksowym, jak i bezpośrednio uczestniczące w produkcji – nie dopuszczamy na tych stanowiskach zupełnie niezobowiązujących umów cywilnoprawnych. Umowa o pracę stanowi pewnego rodzaju zabezpieczenie dla Zamawiającego, iż zatrudnieni pracownicy na określonych warunkach i z jasno wyznaczonym zakresem obowiązków są nie tylko przeszkoleni, ale i świadomi odpowiedzialności (w szczególnych sytuacjach również majątkowej) za wykonywane obowiązki oraz powierzone mienie (w tym wyposażenie pozostające własnością Zamawiającego).

Pytanie 5

Prosimy o potwierdzenie, że pozostali pracownicy nie wymienieni w § 19 Umowy w mogą być zatrudnieni na umowę zlecenie.

Odpowiedź: Tak – forma zatrudnienia pozostałych pracowników pozostaje w gestii Wykonawcy.

Pytanie 6

Jeśli Zamawiający dopuści możliwość zatrudnienia powyżej pełnego etatu pracowników pracujących na podstawie umowy cywilnoprawnej czy przewiduje waloryzację minimalnej stawki godzinowej na podstawie art. 142 ust. 5 pkt 2 PZP ?

Odpowiedź: zgodnie z ogłoszeniem

Pytanie 7

W związku z faktem, że Zamawiający w prowadzonym przez siebie postępowaniu będzie badał cenę każdej oferty przez pryzmat zawarcia w niej kosztów uwzględniających co najmniej minimalne wynagrodzenie za pracę/minimalną stawkę godzinową, proszę o udzielenie odpowiedzi, w jaki sposób Zamawiający weryfikował będzie, czy wspomniane minimalne wynagrodzenie/minimalna stawka godzinowa nie będą – w celu obejścia obowiązujących przepisów – pomniejszane przez wykonawców o koszty korzystania przez pracowników ze sprzętu lub wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi albo inne koszty, np. koszty szkoleń?

Pytanie motywowane jest faktem, iż w związku ze zmianami legislacyjnymi w zakresie minimalnego wynagrodzenia za pracę, obecnie wszystkie Oddziały ZUS mają obowiązek badania sposobu wynagradzania personelu, zatrudnionego przez przedsiębiorców do świadczenia usług. Za praktyki naganne, zagrożone sankcjami, ZUS uznaje m.in. pomniejszanie minimalnego wynagrodzenia/minimalnej stawki godzinowej personelu o różne koszty dodatkowe, w tym koszty korzystania ze sprzętu, wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi lub koszty szkoleń. Weryfikacja powyższych praktyk może także następować poprzez bezpośrednie zwracanie się ZUS do Zamawiających – jako Zleceniodawców, wydających środki publiczne, o udzielenie informacji w zakresie sposobu świadczenia usług na ich rzecz.

Odpowiedź: zgodnie z § 19 projektu umowy stanowiącym załącznik do ogłoszenia

Pytanie 8

Czy zamawiający dopuszcza realizację usługi przez osoby posiadające orzeczenie o niepełnosprawności – zgodnie z ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721, z późn. zm.), a jeśli tak, to na jakich stanowiskach?

Odpowiedź: Zamawiający w bardzo ograniczonym zakresie i wyjątkowych sytuacjach dopuszcza realizację usługi przez osoby posiadające orzeczenie o niepełnosprawności – ale jedynie w stopniu lekkim i na stanowiska nie pozostające w bezpośrednim kontakcie z personelem medycznym oraz pacjentami szpitala – np. na stanowisko osoby sprzątającej.

Pytanie 9

Czy w związku z brakiem ogłoszenia wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2019 r. Wykonawca winien w cenie swej oferty skalkulować koszty pracy na 2018 r. w znanej na dzień składania ofert wysokości, tj. min. 2100 zł na umowę o pracę oraz min. 13,70 zł za 1 roboczogodzinę pracy na umowę - zlecenie, i po zawarciu umowy, na wniosek Wykonawcy, Zamawiający dokona odpowiedniej waloryzacji wynagrodzenia umownego o wartość dodatkowych kosztów poniesionych przez Wykonawcę w związku ze zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wprowadzeniem minimalnej stawki godzinowej?

Odpowiedź: wartość oferty ma być obliczona zgodnie z zapisami ogłoszenia i jego załącznikami

Pytanie 10

Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu kontroli sanitarnej dotyczącego kuchni wraz z pomieszczeniami przynależnymi.

Odpowiedź: nie jest to główny przedmiot zamówienia przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywienia. Ponadto dla celów weryfikacji stanu kuchni i pozostającego na wyposażeniu sprzętu przeprowadzono wizję lokalną w terminie 26.09.2018r.

Pytanie 11

Prosimy o opublikowanie jadłospisów z ostatniej dekady w celu poznania wymagań Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający niezwykle precyzyjnie i w sposób wyczerpujący określił wymagania w dokumentacji przetargowej. Jadłospisy podlegają ocenie, zatem Zamawiający nie ma obowiązku podawania gotowych rozwiązań w postaci obecnie funkcjonujących szablonów.

Pytanie 12

Prosimy o opublikowanie zdjęć kuchni wraz ze sprzętem.

Odpowiedź: Dla celów weryfikacji stanu kuchni i pozostającego na wyposażeniu sprzętu przeprowadzono wizję lokalną w terminie 26.09.2018r.

Pytanie 13

Prosimy o opublikowanie listy sprzętu, który po zakończeniu Umowy zostanie zabrany przez obecnego Wykonawcę.

Odpowiedź: Pełny wykaz sprzętu (pozostającego własnością MSSW, istotnego w zakresie świadczenia usługi kompleksowego żywienia) wraz z aktualnym stanem technicznym zamieszczono w formie Załącznika nr 7.

Pytanie 14

Czy Zamawiający przewiduje potrzebę remontów dzierżawionych pomieszczeń przez Wykonawcę, jeśli tak to w jakim zakresie.

Odpowiedź: Zamawiający przewiduje (na własny koszt) kolejne prace remontowe w zakresie nieszczelnej instalacji wodno-kanalizacyjnej

Pytanie 15

Czy Zamawiający zgadza się na wyznaczenie kolejnego terminu wizji lokalnej na dzień 4.10.2018?

Odpowiedź: nie

Pytanie 16

Czy opłata za centralne ogrzewanie dotyczy tylko miesięcy w sezonie grzewczym czy są to opłaty za wszystkie miesiące w roku?

Odpowiedź: Opłata za CO dotyczy w jednakowym stopniu wszystkich miesięcy w roku.

Pytanie 17

Prosimy o wyjaśnienie w zakresie Formularza Oferty pkt. 2 czemu Zamawiający wymaga wpisania kwoty czynszu dzierżawnego skoro jego wysokość określona jest w SIWZ, ponadto nie podlega on kryterium oceny.

Odpowiedź: dla łatwego i szybkiego odczytania podczas otwarcia ofert.

Pytanie 18

Czy Zamawiający potwierdza, że Wykonawca nie będzie zobowiązany do prowadzenia kuchni mlecznej?

Odpowiedź: W ramach usługi kompleksowego żywienia pacjentów nie przewiduje się prowadzenia kuchni mlecznej.

Pytanie 19

Ile osób obecnie wydaje poszczególne posiłki pacjentom Zamawiającego w czasie jednego dnia?

Odpowiedź: W obecnie funkcjonującym indywidualnym (tacowo-kloszowym) systemie dystrybucji posiłków na jedną zmianę (dzień pracy) przypada 5-ciu pracowników dystrybucji + 1-2 osoby zajmujące się rozwożeniem/ zwożeniem wózków.

Pytanie 20

Ile wózków jest obecnie wykorzystywanych do dystrybucji posiłków?

Odpowiedź: W obecnie funkcjonującym indywidualnym (tacowo-kloszowym) systemie dystrybucji posiłków średnio wykorzystywanych jest 19-21 wózków z przeznaczeniem na 24-tace.

Pytanie 21

Prosimy o szacunkowe określenie procentowego udziału następujących diet w ogólnej ilości pacjentów, którym należy zapewnić wyżywienie: podstawowa, łatwostrawna, cukrzycowa, wrzodowa, trzustkowa, wątrobowa, popas.

Odpowiedź: Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w OPZ rozdział II, pkt. I, ppkt. a.

Pytanie 22

Prosimy o podanie roku produkcji sprzętu wykazanego w załączniku nr 7.

Odpowiedź: Większość użytkowanego sprzętu została zakupiona jako fabrycznie nowa w 2007 roku. Piec konwekcyjno-parowy, 2 kotły warzelne elektryczne 100l oraz szatkownica warzyw z tarczami zostały przewiezione z innego obiektu jako używane (rok produkcji nie jest znany). Jedna z kralnic została zakupiona jako nowa fabrycznie ok. 2014r.

Pytanie 23

Jak Zamawiający rozumie §3 pkt. 2 projektu Umowy w przypadku ewakuacji także pomieszczeń kuchennych i braku dostępu do nich? Czy mimo to Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia żywienia i wody?

Odpowiedź: Zamawiający jasno określił zapis Wykonawca zobowiązany jest do organizacji żywienia i zaopatrzenia w wodę w sytuacjach zagrożeń i ewakuacji dla ewakuowanych i biorących udział w akcji ratowniczej.

Pytanie 24

Czy po zakończeniu czasu trwania Umowy sprzęt i wyposażenie w które Wykonawca doposaży kuchnię pozostają jego własnością? (projekt Umowy §5 pkt.1,2)

Odpowiedź: zgodnie z § 14 pkt 1 projektu umowy w przypadku wymiany/kasacji/ trwale uszkodzonego sprzętu - wykonawca jest zobowiązany do uzupełnienia na nowy skasowanego sprzętu lub trwale uszkodzonego nie dochodzenia od Zamawiającego roszczeń z tego tytułu po rozwiązaniu umowy.

Pytanie 25

Prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający rozumie w §11 pkt.1 projektu Umowy pod pojęciami „okres przejściowy” i „okres docelowy”.

Odpowiedź: okres przejściowy oznacza czas przejmowania kuchni, rozliczeń itp. okres docelowy jak sama nazwa mówi czas świadczenia usługi.

Pytanie 26

Prosimy o wyjaśnienie z czego wynika wartość brutto Umowy podana w §11 pkt. 3 projektu umowy.

Odpowiedź: z wyliczania Zamawiającego

Pytanie 27

W związku z jawnością finansów publicznych oraz umów zawartych w oparciu o ustawę PZP, prosimy o podanie aktualnej ceny netto jaką płaci Zamawiający za śniadanie, obiad i kolację dla poszczególnych rodzajów diet.

Odpowiedź: Obecna stawka żywieniowa wynosi 17,01zł netto, w rozgraniczeniu na poszczególne posiłki przedstawia się następująco:

Śniadanie – 4,25zł netto

Obiad – 8,5zł netto

Kolacja – 4,25zł netto

Pytanie 28

W związku z jawnością umów zawartych w oparciu o ustawę PZP, prosimy o podanie na podstawie zawartej umowy, nazwy obecnego Wykonawcy usługi żywienia pacjentów.

Odpowiedź: Obecny Wykonawca usługi to firma Food Investment S.A.

Pytanie 29

Ile litrów odpadów pokonsumpcyjnych Zamawiający przekazał obecnemu Wykonawcy w ciągu tygodnia?

Odpowiedź: Ilość odpadów pokonsumpcyjnych/kuchennych ulegających biodegradacji zgodnie z comiesięczną fakturą wystawianą za ich odbiór to 0,068 [Mg] – tj. 2 pojemniki o pojemności 120l/ dobę.

Pytanie 30

Prosimy o wprowadzenie do wzoru umowy następującego zapisu umożliwiającego waloryzację wynagrodzenia wykonawcy:

„Strony dopuszczają możliwość waloryzacji wartości wynagrodzenia umownego Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu niniejszej umowy w przypadku zmian mających wpływ na zwiększenie kosztów wykonania przedmiotu zamówienia wynikających ze wzrostu inflacji (o roczny wskaźnik inflacji ogłoszony przez GUS).”

Odpowiedź: zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu.

Pytanie 31

Prosimy, aby naliczenie ewentualnych kar umownych było poprzedzone przeprowadzeniem postępowania wyjaśniającego przy udziale upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z 2015/2016 roku. MSSW nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wyłapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwację, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyrażne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

Pytanie 32

Prosimy o obniżenie kary umownej, o której mowa w § 12 ust. a wzoru umowy do wysokości 2% wartości Umowy brutto.

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z 2015/2016 roku. MSSW nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wyłapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwację, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyrażne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

Pytanie 33

Prosimy o obniżenie kary umownej, o której mowa w § 12 ust. b wzoru umowy do wysokości 5 000 (pięć tysięcy zł).

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z 2015/2016 roku. MSSW nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wyłapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwację, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyraźne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

Pytanie 34

Prosimy o obniżenie kary umownej, o której mowa w § 12 ust. c pkt. 6 wzoru umowy do wysokości 0,5% miesięcznej wartości usługi brutto.

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z 2015/2016 roku. MSSW nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wyłapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwację, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyraźne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

Pytanie 35

Prosimy o obniżenie kary umownej, o której mowa w § 12 ust. d wzoru umowy do wysokości 0,5% miesięcznej wartości usługi brutto.

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z 2015/2016 roku. MSSW nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wyłapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwację, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyraźne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

Pytanie 36

Prosimy o obniżenie kary umownej za odstąpienie od umowy o której mowa w § 12 wzoru umowy do wysokości 1% miesięcznej wartości usługi brutto.

Odpowiedź: System i wysokość kar pozostała na niezmiennym poziomie w porównaniu z postępowaniem przetargowym z 2015/2016 roku. MSSW nie stosuje kar prewencyjnych, domaga się natomiast godziwej rekompensaty w sytuacji nie przestrzegania zapisów umowy. Nie oznacza to „wyłapywania” jakiegokolwiek najmniejszej rozbieżności celem wystosowania odszkodowania. Każda współpraca partnerska obejmuje obserwację, rozmowy, ustne oraz pisemne zgłaszanie uwag, kolektywne omawianie dopuszczalnych rozwiązań, przeprowadzanie czynności wyjaśniających, jak również zbieranie opinii osób uczestniczących w procesie objętym postępowaniem. Natomiast w sytuacjach rażących, nieustannie powtarzanych uchybień Zamawiający musi mieć narzędzia umożliwiające objęcie zdecydowanego, jednoznacznego stanowiska i wyrażne zgłoszenie sprzeciwu wobec świadczenia usługi na znacznie zaniżonym, niesatysfakcjonującym Zamawiającego poziomie.

Pytanie 37

Co Zamawiający rozumie pod pojęciem „wszelkich kosztów związanych nakładami na nieruchomość” w §14 pkt. k projektu umowy?

Odpowiedź: Wszelkie koszty związane z bieżącym użytkowaniem dzierżawionych pomieszczeń, środków trwałych oraz sprzętu drobnego.

Pytanie 38

Prosimy o wykreślenie z projektu umowy §14 pkt. l.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapis w mocy

Pytanie 39

Prosimy, aby do § 12 wzoru umowy wprowadzić treść, z której wynikać będzie, że naliczenie ewentualnej kary będzie poprzedzone postępowaniem wyjaśniającym, w którym będą brały udział strony umowy.

Odpowiedź: jak wyżej

Pytanie 40

W § 12 ust. d, pkt. a wzoru umowy wnosimy o wykreślenie zapisu informującego o uprawnieniu Zamawiającego do potrącenia kar z zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Proponujemy, aby kary były płacone na podstawie noty obciążeniowej w ciągu 30 dni po bezspornym ich zatwierdzeniu przez obie Strony, ponieważ każda taka nota musi zostać poprzedzona postępowaniem wyjaśniającym.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia zapis w mocy

Pytanie 41

W § 12 ust. d, pkt. b wzoru umowy wnosimy o wykreślenie zapisu informującego o uprawnieniu Zamawiającego do potrącenia kar z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy. Proponujemy, aby kary były płacone na podstawie noty obciążeniowej w ciągu 30 dni po bezspornym ich zatwierdzeniu przez obie Strony, ponieważ każda taka nota musi zostać poprzedzona postępowaniem wyjaśniającym.

Odpowiedź: j.w.

Pytanie 42

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.

Odpowiedź: Ilość obecnie zatrudnionych osób oraz charakter zawartych umów stanowi informację organizacyjną pozostającą tajemnicą przedsiębiorstwa.

Pytanie 43

Prosimy o dodanie 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:

1. braku ekonomicznego uzasadnienia dalszego wykonywania przedmiotu umowy (nastąpi wzrost kosztów świadczonych usług, co powodować będzie działalność Wykonawcy ze stratą na tym kontrakcie),
2. jeżeli jest to podyktowane istotnym interesem prawnym, ekonomicznym, gospodarczym lub finansowym Wykonawcy,
3. nie zaakceptowania przez Wykonawcę podwyżki opłat zaproponowanych przez Zamawiającego;
4. innych ważnych przyczyn.

Niniejsza umowa rozwiązuje się w przypadku rozwiązania umowy na wykonywanie usług, w tym samym terminie i trybie.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zapisu.

Pytanie 44

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

Odpowiedź: Kuchnia szpitalna pracuje nieprzerwanie od 2008 roku podlegając regularnym kontrolom Stacji Sanitarно-Epidemiologicznych, co jednoznacznie wskazuje na spełnianie większości stawianych wymogów.

Pytanie 45

Czy w stosunku do tych pomieszczeń Zamawiający posiada decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego, np. SANEPID, PIP, UDT itp.? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odpowiedź: Wszystkie ewentualne zalecenia inspekcji zewnętrznych były na bieżąco realizowane, na chwilę obecną nie ma wymagań oczekujących na sfinalizowanie.

Pytanie 46

Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź: Dozorowi Technicznemu podlegają dźwigi osobowe (koszty ponosi MSSW) oraz posiadany na wyłączność potrzeb Wykonawcy dźwig towarowo-osobowy (ok. 1000zł brutto/miesięcznie).

Pytanie 47

Czy na wszystkie media są założone podliczniki? Czy układy pomiarowe zainstalowane na zasileniach w media są sprawne?

Odpowiedź: Nie ma możliwości założenia kompletu podliczników.

Pytanie 48

Prosimy o podanie szczegółowego sposobu rozliczenia mediów (co? za ile? W jaki sposób będzie rozliczane?) 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.

Odpowiedź: Szczegółowe informacje na temat comiesięcznych kosztów związanych z dzierżawą pomieszczeń kuchni przedstawia OPZ rozdział X., pkt. 9.

Pytanie 49

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: Ilość odpadów pokonsumpcyjnych/kuchennych ulegających biodegradacji to 0,068 [Mg] – tj. 2 pojemniki o pojemności 120l/ dobę. Wysokość comiesięcznej faktury to ok. 1000zł brutto/ miesięcznie. Odbiorcą odpadów pokonsumpcyjnych/ kuchennych jest firma EkoArt Artur Banaszewski.

Pytanie 50

Jakie koszty zostały wliczone w kwotę czynszu?

Odpowiedź: Szczegółowe informacje na temat comiesięcznych kosztów związanych z dzierżawą pomieszczeń kuchni przedstawia OPZ rozdział X., pkt. 9.

Pytanie 51

Czy podatek od nieruchomości został wliczony w kwotę czynszu najmu?

Odpowiedź: nie.

Pytanie 52

W jakim stanie jest instalacja wodno-kanalizacyjna?

Odpowiedź: Instalacja wodno-kanalizacyjna wymaga nieustannych prac interwencyjnych zarówno doraźnych jak i bardziej rozbudowanych. Na chwilę obecną problem zalewania

pomieszczeń znajdujących się pod obszarem kuchni nie został trwale rozwiązany (trudności z jednoznacznym zlokalizowaniem miejsc przecieku).

Pytanie 53

Czy w udostępnionych pomieszczeniach jest sprawna wentylacja? Czy agregaty chłodnicze w magazynach (jeżeli dotyczy) są sprawne? Jeżeli nie to czy obecny wykonawca je naprawi i w jakim terminie?

Odpowiedź: Wentylacja pozostaje sprawna, ale w ograniczonym zakresie (w takim stanie została przejęta przez obecnego Wykonawcę i w podobnym zostanie oddana nowemu Dzierżawcy). Szczegółowe informacje w zakresie pomieszczeń chłodniczych zostały podane w załączniku nr 7.

Pytanie 54

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: j.w. pkt. 36.

Pytanie 55

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: przeglądy wykonywane były na bieżąco zgodnie obowiązującymi przepisami prawa. Poniesione koszty znane są wykonawcy obecnie dzierżawiacemu kuchni.

Pytanie 56

Prosimy o informację czy sprzęt przeznaczony do najmu jest sprawny i obecnie użytkowany? Jeżeli nie, to w jakim terminie będzie naprawiony? Kto będzie zobowiązany do naprawy tego sprzętu?

Odpowiedź: Pełny wykaz sprzętu (pozostającego własnością MSSW, istotnego w zakresie świadczenia usług kompleksowego żywienia) wraz z aktualnym stanem technicznym zamieszczono w formie Załącznika nr 7.

Pytanie 57

Czy i w jaki sposób funkcjonuje proces sterylizacji? Czy sterylizator jest sprawny i zostanie przekazany nowemu Wykonawcy? Jeżeli sterylizacja jest wykonywana przez Zamawiającego to jaka jest cena jednostkowa sterylizacji (prosimy o podanie cen jednostkowych netto i brutto)?

Odpowiedź: Zamawiający nie rozumie pytania. Co wykonawca rozumie pod pojęciem sterylizacji. Czego dotyczyć ma proces sterylizacji, o jaką sterylizację chodzi gazową, parową czy inną stosowaną w szpitalach do sterylizacji narzędzie medycznych.

Pytanie 58

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: Nie. zgodnie z zapisami projektu umowy §14

Pytanie 59

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 przeprowadzania potrącenia wzajemnych wierzytelności proponujemy ustalić jednolity termin płatności.

Odpowiedź: Nie

Pytanie 60

W umowie proponujemy dodać, 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 wyraża na dodanie zapisu.

Pytanie 61

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego przyznawania pkt w poszczególnych punktach podkryteriów. W związku z powyższym prosimy o podanie ile max pkt można uzyskać w podkryterium „Organizacja usługi” w pkt. „koncepcja dystrybucji posiłków – zasadność wyboru oraz szczegółowy opis proponowanych rozwiązań wynikających z określonego systemu dystrybucji posiłków”.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia szczegółową punktację: koncepcja dystrybucji posiłków - zasadność wyboru oraz szczegółowy opis proponowanych rozwiązań wynikających z określonego systemu dystrybucji posiłków – 4pkt.

Pytanie 62

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego przyznawania pkt w poszczególnych punktach podkryteriów. W związku z powyższym prosimy o podanie ile max pkt można uzyskać w podkryterium „Organizacja usługi” w pkt. „estetyka serwowania posiłków”.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia szczegółową punktację: estetyka serwowania posiłków – 1pkt.

Pytanie 63

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego przyznawania pkt w poszczególnych punktach podkryteriów. W związku z powyższym prosimy o podanie ile max pkt można uzyskać w podkryterium „Organizacja usługi” w pkt. „gwarancja zapewnienia jakości (wdrożone procedur zapewnienia jakości), w tym: zarządzanie ryzykiem, utrzymanie temperatury serwowanych dań, organizacja odbioru naczyń od pacjenta, sposób postępowania z odpadami, sposób postępowania z myciem i dezynfekcją naczyń”.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia szczegółową punktację: gwarancja zapewnienia jakości (wdrożone procedury zapewnienia jakości), w tym: zarządzanie ryzykiem, utrzymanie

temperatury serwowanych dań, organizacja odbioru naczyń od pacjenta, sposób postępowania z odpadami, sposób postępowania z myciem i dezynfekcją naczyń – 5pkt.

Pytanie 64

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego przyznawania pkt w poszczególnych punktach podkryteriów. W związku z powyższym prosimy o podanie ile max pkt można uzyskać w podkryterium „Organizacja Zespołu” w pkt. liczebności personelu w odniesieniu do przyjętych rozwiązań.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia szczegółową punktację: liczebność personelu w odniesieniu do przyjętych rozwiązań – 1pkt.

Pytanie 65

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego przyznawania pkt w poszczególnych punktach podkryteriów. W związku z powyższym prosimy o podanie ile max pkt można uzyskać w podkryterium „Organizacja Zespołu” w pkt. „organizacja pracy na poszczególnych szczeblach struktury (czytelność podział ról i zakres odpowiedzialności członków zespołu w stosunku do celów zamówienia)”

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia szczegółową punktację: organizacja pracy na poszczególnych szczeblach struktury (czytelność podziału ról i zakresu odpowiedzialności członków zespołu w stosunku do celu zamówienia) – 1pkt.

Pytanie 66

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego przyznawania pkt w poszczególnych punktach podkryteriów. W związku z powyższym prosimy o podanie ile max pkt można uzyskać w podkryterium „Organizacja Zespołu” w pkt. „organizacja pracy – dni powszednie a dni weekendowe oraz w sytuacji zwolnień lekarskich i/lub urlopów wypoczynkowych”.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia szczegółową punktację: organizacja pracy – dni powszednie a dni weekendowe oraz w sytuacji zwolnień lekarskich i/ lub urlopów wypoczynkowych – 1pkt.

Pytanie 67

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego przyznawania pkt w poszczególnych punktach podkryteriów. W związku z powyższym prosimy o podanie ile max pkt można uzyskać w podkryterium „Organizacja Zespołu” w pkt. „przepływ informacji pomiędzy członkami zespołu, obieg informacji pomiędzy kuchnią a oddziałami szpitalnymi”.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia szczegółową punktację: przepływ informacji pomiędzy członkami zespołu, obieg informacji pomiędzy kuchnią a oddziałami szpitalnymi – 1pkt.

Pytanie 68

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego przyznawania pkt w poszczególnych punktach podkryteriów. W związku z powyższym prosimy o podanie ile max pkt można uzyskać w podkryterium „Organizacja Zespołu” w pkt. „koordynacja realizacji zamówienia przez kierownika/managera kuchni”.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawia szczegółową punktację: koordynacja realizacji zamówienia przez kierownika/ menedżera kuchni – 1pkt.

Pytanie 69

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium w danym punkcie.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „liczebność personelu w odniesieniu do przyjętych rozwiązań” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Czy jeżeli zadeklarujemy ilości etatów pracującego personelu przy wykonywaniu zadań objętych przedmiotem zamówienia w ilości powyżej minimum (określonego w załączniku nr 6 do umowy) to wówczas otrzymamy maksymalną ilość punktów w tym punkcie?

Odpowiedź: Ilość zatrudnionych osób nie jest jednoznaczna z efektywnością i sprawnością funkcjonowania systemu, natomiast w zależności od zaproponowanej formy dystrybucji posiłków zakres prac a co z tego wynika ilość planowanego personelu może ulec zmianie. Oceniana będzie zasadność przyjętych rozwiązań oraz wskazanej argumentacji. Zamawiający oczekuje sprawnie funkcjonującego, opartego na rozsądnych (i realnych) założeniach zespołu a nie planowania „na papierze” ponadnormatywnego zatrudnienia celem złudnego uatrakcyjnienia oferty.

Kryterium oceny ofert nie służy podaniu gotowych rozwiązań, kształtuje zasady weryfikacji złożonych koncepcji oraz wskazuje obszary istotne w opinii Zamawiającego.

Pytanie 70

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium w danym punkcie.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „organizacja pracy na poszczególnych szczeblach struktury (czytelność podział ról i zakres odpowiedzialność członków zespołu w stosunku do celów zamówienia)” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Czy jeżeli załączymy do oferty schemat organizacyjny oraz charakterystykę stanowisk pracy z załączonymi kartami pracy to wówczas otrzymamy maksymalną ilość punktów w tym punkcie?

Odpowiedź: Przyznając określoną ilość punktów Zamawiający będzie brał pod uwagę zaproponowane rozwiązania m.in. w postaci podziału obowiązków pracowniczych, ich dostosowanie do specyfiki MSSW oraz argumentację zastosowanych działań logistycznych. Załączenie schematu organizacyjnego, czy kart pracy nie jest jednoznaczne z otrzymaniem maksymalnej ilości punktów.

Kryterium oceny ofert nie służy podaniu gotowych rozwiązań, kształtuje zasady weryfikacji złożonych koncepcji oraz wskazuje obszary istotne w opinii Zamawiającego.

Pytanie 71

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium w danym punkcie.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „organizacja pracy – dni powszednie dni weekendowe oraz w sytuacji zwolnień lekarskich i/lub urlopów wypoczynkowych” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Czy jeżeli załączymy do oferty grafik organizacyjny uwzględniający większą obsadę osobową niż wymagane minimum w SIWZ oraz zapewnienie nieprzerwanie stałego kompletu personelu (rozwiązania) to wówczas otrzymamy maksymalną ilość punktów w tym punkcie?

Odpowiedź: Zwiększona ilość zatrudnionych osób nie pozostaje jednoznacznym z zabezpieczeniem optymalnego obłożenia oraz przyznaniem maksymalnej punktacji, ponieważ samoistnie nie stanowi gwarantu w zakresie wydajności funkcjonowania systemu. Podstawę oceny stanowi zarządzanie logistyczne umożliwiające niezakłóconą realizację zadań oraz uzasadnienie prowadzonych rozwiązań.

Kryterium oceny ofert nie służy podaniu gotowych rozwiązań, kształtuje zasady weryfikacji złożonych koncepcji oraz wskazuje obszary istotne w opinii Zamawiającego.

Pytanie 72

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium w danym punkcie.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „przepływ informacji pomiędzy członkami zespołu, obieg informacji pomiędzy kuchnią a oddziałami szpitalnymi” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Czy jeżeli zadeklarujemy w ofercie możliwość komunikowania się w czasie pracy kuchni (6:00-21:00) z wyznaczonym przez Wykonawcę pracownikiem zajmującym się koordynacją usługi oraz dietetykiem to wówczas otrzymamy maksymalną ilość punktów w tym punkcie?

Odpowiedź: Kryterium oceny ofert nie służy podaniu gotowych rozwiązań, kształtuje zasady weryfikacji złożonych koncepcji oraz wskazuje obszary istotne w opinii Zamawiającego

Pytanie 73

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium w danym punkcie.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „koordynacja realizacji zamówienia przez kierownika/managera kuchni” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Czy jeżeli zadeklarujemy w ofercie zapewnienie kierownika/managera kuchni mającego powyżej 5 lat doświadczenia w koordynacji realizacji zamówienia w placówkach zbiorowego żywienia to wówczas otrzymamy maksymalną ilość punktów w tym punkcie?

Odpowiedź: Ilość przepracowanych lat nie musi iść w parze z wykonywaniem powierzonych obowiązków na satysfakcjonującym poziomie, zatem nie gwarantuje uzyskania maksymalnej ilości punktów.

Kryterium oceny ofert nie służy podaniu gotowych rozwiązań, kształtuje zasady weryfikacji złożonych koncepcji oraz wskazuje obszary istotne w opinii Zamawiającego.

Pytanie 74

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium w danym punkcie.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „estetyka serwowania posiłków” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Odpowiedź: Zadaniem Wykonawcy jest przedstawienie w jaki sposób rozumie pojęcie estetyki w zakresie świadczonej usługi.

Kryterium oceny ofert nie służy podaniu gotowych rozwiązań, kształtuje zasady weryfikacji złożonych koncepcji oraz wskazuje obszary istotne w opinii Zamawiającego.

Pytanie 75

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium w danym punkcie.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „koncepcja dystrybucji posiłków – zasadność wyboru oraz szczegółowy opis proponowanych rozwiązań wynikających z określonego systemu dystrybucji posiłków” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Odpowiedź: Zadaniem Wykonawcy jest przedstawienie rozwiązań, za pośrednictwem których zamierza w efektywny sposób realizować warunki umowy.

Kryterium oceny ofert nie służy podaniu gotowych rozwiązań, kształtuje zasady weryfikacji złożonych koncepcji oraz wskazuje obszary istotne w opinii Zamawiającego.

Pytanie 76

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium w danym punkcie.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „gwarancja zapewnienia jakości (wdrożenie procedur zapewnienia jakości), w tym zarządzanie ryzykiem, utrzymanie temperatury serwowanych dań, organizacja odbioru naczyń od pacjenta, sposób postępowania z odpadami, sposób postępowania z myciem i dezynfekcją naczyń” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Odpowiedź: Zadaniem Wykonawcy jest przedstawienie rozwiązań, za pośrednictwem których zamierza realizować warunki umowy przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Kryterium oceny ofert nie służy podaniu gotowych rozwiązań, kształtuje zasady weryfikacji złożonych koncepcji oraz wskazuje obszary istotne w opinii Zamawiającego.

Pytanie 77

Zamawiający w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2. kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” nie podał szczegółowego opisu za co konkretnie można otrzymać maksymalną liczbę punktów w danym podkryterium „Ocena 14 dniowych jadłospisów”.

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „OCENA 14-DNIOWYCH JADŁOSPISÓW (dieta podstawowa IIII-posiłkowa, dieta wrzodowa V-posiłkowa, dieta cukrzycowa VI-posiłkowa) w kontekście wymagań Zamawiającego, opatrzonych pieczęcią i podpisem uprawnionego pracownika Wykonawcy - dietetyka” i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Jeżeli załączy się do oferty przykładowe 14 dniowe jadłospisy dla diety podstawowej II posiłkowej, diety wrzodowej V posiłkowej oraz diety cukrzycowej VI posiłkowej zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w SIWZ i załącznikach to wówczas otrzyma się maksymalną ilość punktów w tym podkryterium.

Odpowiedź: Zamawiający niezwykle precyzyjnie określił wymagania w dokumentacji przetargowej. Jadłospisy podlegają ocenie, zatem Zamawiający nie ma obowiązku podawania gotowych rozwiązań w postaci obecnie funkcjonujących szablonów.

Pytanie 78

Prosimy o potwierdzenie, iż załączone do ofert 14-dniowe jadłospisy wymagane w rozdziale XVII pkt 3 ppkt 3.2.3 kryterium „Funkcjonalność zaproponowanego systemu dystrybucji posiłków” – Ocena 14-dniowych jadłospisów, jeżeli będą niezgodne z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w SIWZ i załącznikach wówczas taka oferta w tym podkryterium otrzyma 0 pkt.

Odpowiedź: Zamawiający niezwykle precyzyjnie określił wymagania w dokumentacji przetargowej. Jadłospisy podlegają ocenie, zatem Zamawiający nie ma obowiązku podawania gotowych rozwiązań w postaci obecnie funkcjonujących szablonów.

Pytanie 79

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia do ogłoszenia o zamówieniu, rozdział II pkt 9 określił, iż „Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizowania przez Wykonawcę podanego przez siebie jadłospisu ramowego i receptur (z możliwością niewielkich, uzgodnionych modyfikacji), zwłaszcza w sytuacji jeżeli jakość przygotowanych przez Wykonawcę posiłków znacznie odbiega od dotychczas obowiązujących.

W związku z powyższym wymogiem prosimy o udostępnienie obecnie obowiązujących jadłospisów dla diety podstawowej.

Odpowiedź: Zamawiający niezwykle precyzyjnie określił wymagania w dokumentacji przetargowej. Jadłospisy podlegają ocenie, zatem Zamawiający nie ma obowiązku podawania gotowych rozwiązań w postaci obecnie funkcjonujących szablonów.

Pytanie 80

Co Zamawiający ma na myśli pod pojęciem „drobny poczęstunek” użytym w Rodz. I pkt 9 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia? Proszę o podanie przykładowego menu.

Odpowiedź: Drobnym poczęstunkiem obejmuje usługę w postaci organizacji typowych przerw kawowych, na które składają się m.in.: napoje (kawa, herbata, soki, woda), kanapki, słodkie (ciasta, ciasteczka, cukierki) i słone (krakersy, paluszki, orzeszki) przekąski oraz owoce.

Pytanie 81

Czy rozliczenia za organizację drobnego poczęstunku będą każdorazowo dokonywane według indywidualnych ustaleń między Zamawiającym a Wykonawcą? Czy powyższa usługa ma być uwzględniona w cenie osobodnia?

Odpowiedź: Rozliczenia za organizację drobnego poczęstunku będą każdorazowo dokonywane według wcześniejszych ustaleń.

Pytanie 82

Wnosimy o modyfikację formularza ofertowego poprzez umożliwienie wskazania ceny za przygotowanie posiłków regeneracyjnych oraz organizację drobnego poczęstunku, które zostały opisane w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia Rozdz. V pkt 5 i pkt. 9.

Odpowiedź: Wartość posiłków regeneracyjnych została przyjęta jako 50% wartości osobodnia, natomiast wynagrodzenie drobnego poczęstunku uzależnione jest od szczegółowo uzgodnionego zakresu usługi.

Pytanie 83

W celu zapewnienia porównywalności złożonych prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że cenę oferty należy obliczyć w następujący sposób:

$$(\text{cena jedn. osobodnia} \times 290 \text{ osobodni} \times 365 \text{ dni} \times 3 \text{ lata}) + (\text{cena jednostkowa netto posiłku regeneracyjnego} \times 70 \text{ posiłków} \times 15 \text{ miesięcy}) + (\text{cena jednostkowa netto drobnego poczęstunku} \times 5 \text{ poczęstunków} \times 3 \text{ lata}) = \text{wartość netto}$$

Wartość netto + podatek VAT = wartość brutto

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami ogłoszenia

Pytanie 84

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m.in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Poród nie stanowi sytuacji niespodziewanej a podejmowane mechanizmy zaradcze wobec problematyki nagłych zwolnień lekarskich oraz urlopów na żądanie mają zostać poruszone w przygotowywanej koncepcji. Zamawiający szczegółowo określił które stanowiska wymagają zatrudnienia pracowników na umowę o pracę. Są to stanowiska decyzyjne, funkcyjne, bardzo istotne w procesie świadczenia usługi w pojęciu kompleksowym, jak i bezpośrednio uczestniczące w produkcji – nie dopuszczamy na tych stanowiskach zupełnie niezobowiązujących umów cywilnoprawnych, bez względu na długość okresu trwania takiej umowy. Umowa o pracę stanowi pewnego rodzaju zabezpieczenie dla Zamawiającego, iż zatrudnieni pracownicy na określonych warunkach i z jasno wyznaczonym zakresem obowiązków są nie tylko przeszkoleni, ale i świadomi odpowiedzialności (w sytuacjach szczególnych również materialnej) za wykonywane obowiązki oraz powierzone mienie (w tym wyposażenie pozostające własnością Zamawiającego).

Pytanie 85

Z treści art. 36b p.z.p regulującego wprowadzanie podwykonawców oraz treści formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego

wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36b ust. 1a pzp.) W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie stosuje JEDZ, art. 36 b ust. 1a p.z.p. nie ma zastosowania przy usługach społecznych. Zgodnie z zapisami ogłoszenia o zamówieniu.

Pytanie 86

Czy Zamawiający w związku z prowadzonym postępowaniem przewiduje przejęcie przez Wykonawcę pracowników w trybie art. 23' kodeksu pracy? W przypadku odpowiedzi pozytywnej prosimy o odpowiedź:

- a) Prosimy o podanie, jaka jest wysokość wynagrodzeń przyjmowanych pracowników z wyszczególnieniem kosztów, wynagrodzenia zasadniczego, premii, ZUS-u itp. na poszczególnego pracownika.
- b) Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia?
- c) Czy w okresie świadczonej usługi należy brać pod uwagę odprawy emerytalne? Jeśli tak to jakiej wielkości?
- d) Czy przejęci pracownicy w trakcie realizacji umowy nabędą prawo do nagród jubileuszowych lub dodatków stażowych? Jeśli tak to, w jakiej wysokości? Prosimy o podanie dokładnej daty wypłaty nagrody, dodatku stażowego (miesiąc i rok).
- e) Czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne – jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
- f) Czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
- g) Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich.
- h) Czy Zamawiający będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zobowiązania wobec pracowników przekazanych nowemu wykonawcy w trybie art. 23' kp powstałe przed dniem przekazania?
- i) Czy Zamawiający posiada jakiegokolwiek zaległości w tytułu stosunku pracy wobec grupy pracowników przewidzianych do przekazania? Jeśli tak to z jakiego tytułu i w jakiej wysokości? (w szczególności niewypłacone nagrody jubileuszowe, opóźnienia z wypłatą wynagrodzeń, zaległości w opłaceniu składek na ZUS, należności z tytułu nadgodzin, pracy w dni wolne, dyżurów itp.)
- j) Jaki jest stan godzin świątecznych i nadgodzin w rozbiciu na poszczególnych pracowników?
- k) Prosimy o podanie dokładnych nazw i adresów związków zawodowych działających w Szpitalu.
- l) Czy przejmowani pracownicy są objęci układem zbiorowym pracy?
- m) Czy istnieje jakiegokolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisywany ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzenia?
- n) Czy pracownicy są objęci Zakładowym Funduszem Świadczeń Socjalnych, jeśli tak to proszę o jego udostępnienie?
- o) Proszę o przekazanie danych dotyczących odpisów dotyczących odpisów dokonywanych na ZFŚS oraz na obligatoryjne świadczenia socjalne.

Odpowiedź: Obecni pracownicy kuchni nie są pracownikami Szpitala tylko świadczącego usługi Wykonawcy - ewentualne czynności związane z przejęciem pracowników będą prowadzone bezpośrednio pomiędzy obecnym a nowym Wykonawcą.

Pytanie 87

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. I pisze, iż średnioważone zapotrzebowanie na energię dla dorosłych wynosi ok. 2151 kcal/dobę.

Prosimy o potwierdzenie, że ta wartość dotyczy zapotrzebowania na energię dla diety podstawowej?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 88

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. I pisze, iż średnioważone zapotrzebowanie na energię dla dorosłych wynosi ok. 2151 kcal/dobę.

Jaki procent odchylenia od w/w wartości lub jaki przedział kcal dopuszcza Zamawiający dla diety podstawowej?

Odpowiedź: Zamawiający docelowo będzie oceniał zgodność kaloryczną na podstawie uśrednionej wartości z 7-miu kolejnych dni. Uzyskanie podanego średnioważonego zapotrzebowania na energię przy realizacji wymogów umowy nie stanowi żadnego problemu bez względu na kompozycje zestawów.

Pytanie 89

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. I pisze, iż średnioważone zapotrzebowanie na energię dla dorosłych wynosi ok. 2151 kcal/dobę.

W związku z tym, iż w/w wartość ma zastosowanie dla diety podstawowej – prosimy o podanie przedziału kcal dla diety cukrzycowej 6-posiłkowej i wrzodowej 5-posiłkowej.

Odpowiedź: Przybliżona uśredniona wartość kaloryczna z 7-miu kolejnych dni powinna stanowić odpowiednio ≈ 2400 kcal dla diety wrzodowej oraz ≈ 2600 kcal dla diety cukrzycowej. W przypadku pacjentów z cukrzycą typu II współwystępującą z zespołem metabolicznym oraz innych hospitalizowanych z problemem otyłości, kaloryczność ustalana jest indywidualnie zgodnie z zaleceniami prowadzącego lekarza.

Pytanie 90

Prosimy o potwierdzenie, iż dzienna zawartość w diecie podstawowej, cukrzycowej i wrzodowej powinna wynosić dla białka 10-15% dziennego zapotrzebowania na energię, tłuszczu poniżej 30%, a węglowodanów 55-60%. (z zastrzeżeniem, iż w diecie wrzodowej należy uwzględnić zwiększoną ilość białka – zgodnie z zapisami zał. Nr 2 do umowy).

Jeśli nie, prosimy o podanie przedziału dziennej zawartości B, T, W dla każdej z w/w diet.

Odpowiedź: Tak potwierdzamy, iż % rozkład pozostaje zgodny z ogólnie funkcjonującymi wytycznymi.

Pytanie 91

Zamawiający w rozdziale XVII SIWY pkt 3.2. ppkt 3 pkt 3 pisze:

„OCENA 14-DNIOWYCH JADŁOSPISÓW (dieta podstawowa III posiłkowa, dieta wrzodowa V-posiłkowa, dieta cukrzycowa VI-posiłkowa), w kontekście wymagań Zamawiającego, opatrzonych pieczęcią i podpisem uprawnionego pracownika Wykonawcy – dietetyka (0-5pkt).

Zamawiający dodatkowo oczekuje po jednym dziennym wydruku (bądź komplecie wydruków) dla każdej z trzech wymienionych diet (z programu MAPI Jadłospis, MAPI Jadłospis 2 lub tożsamego), zawierającym:

- wyodrębnione alergeny
- wartość odżywczą (kaloryczność, zawartość białka, tłuszczów i węglowodanów)
- wartość netto/brutto za całodienne wyżywienie oraz z podziałem na poszczególne posiłki
- wykaz surowców (materiałów) do przygotowania posiłków wraz z gramaturą i ceną jednostkową”

Prosimy o informację czy jeżeli Wykonawca dołączy do oferty po jednym dziennym wydruku z programu dla każdej z trzech wymienionych diet to ma możliwość uzyskania maksymalnej liczby punktów w ramach tego kryterium tj. 5 pkt przy zachowaniu wszystkich pozostałych wymagań Zamawiającego, czy też Wykonawca musi załączyć komplet wydruków tj. 14 dziennych wydruków dla każdej z 3 diet aby uzyskać maksymalną ilość punktów?

Odpowiedź: Zgodnie z podanymi informacjami Zamawiający oczekuje po jednym dziennym, przykładowym wydruku dla każdej z trzech wymienionych diet.

Pytanie 92

Czy Zamawiający wymaga masła extra dla wszystkich diet w tym cukrzycowej i wrzodowej?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 93

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 22 ppkt a pisze:

„Posiłek śniadaniowy składa się z zupy mlecznej, pieczywa, dwóch dodatków (zazwyczaj) białkowych, dwóch zróżnicowanych dodatków warzywnych, masła extra, herbaty (w niedziele kakao naturalne słodzone + porcja ciasta drożdżowego / piaskowego itp. jako zamiennik codziennej zupy mlecznej) – zgodnie z dietą”

- a) czy Wykonawca dobrze rozumie, że w niedzielę ma serwować na śniadanie zamiast zupy mlecznej kakao i ciasto?
- b) ponieważ w diecie cukrzycowej Wykonawca nie serwuje zup mlecznych, a kakao i ciast Anie są zalecane w diecie (zał. Nr 2 do umowy – Zamawiający pisze iż ciasta są zabronione w diecie cukrzycowej) prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca nie uwzględni w niedzielę, ani w żaden inny dzień kakao i ciasta.
- c) Ponieważ w diecie wrzodowej kakao nie jest zalecane prosimy o informacje czy w niedziele tej diecie Wykonawca ma planować zamiast zupy mlecznej wyłącznie ciasto?
- d) Prosimy o podanie minimalnej gramatury ciasta
- e) Czy jeśli Wykonawca planuje na śniadanie w niedzielę kakao to ma także podawać herbatę?

Odpowiedź:

a-b) – Tak

c) – Tak, choć dopuszczone są również inne rozwiązania pozostające w wyłącznej gestii Wykonawcy – np. propozycja „czystego” mleka zamiast kakao

d) – Zgodnie z informacjami zamieszczonymi w OPZ – min. 60g

e) – Nie

Pytanie 94

Prosimy o potwierdzenie, iż w diecie wrzodowej Wykonawca ma planować wyłącznie pieczywo pszenne.

Odpowiedź: Tak

Pytanie 95

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 22 ppkt c pisze:

„Minimum 2x w tygodniu podawane są kolacja ciepła w formie dania jednogarnkowego (jako zamiennik jednego z dodatków białkowych w ilości 150g”.

a) Czy przez „danie jednogarnkowe” Zamawiający rozumie także np. zapiekankę, faszerowane warzywa itp.

b) Czy Wykonawca dobrze rozumie, że danie w formie ciepłej kolacji jest jedynie zamiennikiem jednego z dodatków białkowych tj. Wykonawca w przypadku takiej kolacji i tak musi zaplanować poza daniem w formie ciepłej kolacji – pieczywo, jeden dodatek białkowy, masło extra, herbatę oraz dwa zróżnicowane dodatki warzywne.

Odpowiedź:

a) – Tak, z zastrzeżeniem, iż farsz bądź zapiekanka zawierają dodatek białkowy

b) – Tak, ale w zależności od formy (stopnia zróżnicowania składników) ciepłej kolacji może stanowić zamiennik dodatku białkowego oraz ewentualnie jednego dodatku warzywnego

Pytanie 96

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 22 ppkt g pisze, że w I śniadaniach i I kolacjach podawane są dwa dodatki do pieczywa i podaje przykłady.

Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca może zaplanować inne zestawy niż te wymienione przez Zamawiającego w w/w punkcie z zastrzeżeniem, iż nie dopuszcza się podwójnego dodatku tego samego produktu.

Odpowiedź: Tak – dopuszcza się również inne niż wymienione zestawy zróżnicowanych dodatków

Pytanie 97

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 22 ppkt e pisze:

„Dieta cukrzycowa nie otrzymuje zupy mlecznej – w zamian podwójnie zwiększone dodatki warzywne, pozostałe produkty zgodnie z dietą”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający a na myśli podwójną gramaturę warzyw tj. min 100g

Odpowiedź: Tak

Pytanie 98

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 22 ppkt 1 pisze,

„podawane są sezonowe warzywa min. 50g – dwa rodzaje do posiłku (np. pomidor – część ok. 1/3 średniej wielkości pomidora, ogórek świeży – ok. 5 grubszych plasterków, ogórek kiszony – ok. 1 sztuka, cykoria – ok. . główki, rzodkiewka – ok 3 szt., rzodkiew biała – ok. 4 grubszych plasterków, kalarepa – ok. 3 plasterków, papryka – ok. . mniejszej sztuki, itp.), dieta cukrzycowa ma podwójnie zwiększoną ilość dodatków i/lub bardziej zróżnicowaną”

- a) Prosimy o potwierdzenie, iż gramatura „min 50 g” dotyczy obu dodatków warzywnych łącznie
- b) Zamawiający pisze: „cykoria – ok ..główki – prosimy o podanie ile?
- c) Zamawiający pisze: „papryka – ok .. mniejszej sztuki – prosimy o podanie ile?

Odpowiedź:

a) – Tak

b) – Niestety na stronie internetowej MSSW z niewiadomej przyczyny niewidoczne są wielkości podane w formie ułamków zwykłych

– oczekiwana ilość to: $\frac{1}{2}$ (jedna druga) główki

c) – Niestety na stronie internetowej MSSW z niewiadomej przyczyny niewidoczne są wielkości podane w formie ułamków zwykłych

– oczekiwana ilość to: $\frac{1}{4}$ (jedna czwarta) mniejszej sztuki

Pytanie 99

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 23 ppkt a pisze:

„dieta cukrzycowa – kanapka z żytniego pieczywa z masłem 5g i wędliną 30g / jajkiem 1 szt/ twarogiem 30g i dodatkiem warzywnym + sałatą / itp. – dopuszczone propozycje innych rozwiązań”

Prosimy i informacje czy przez „inne rozwiązania” Zamawiający ma na myśli jedynie inne niż wymienione dodatki do pieczywa, czy też Wykonawca może planować na II śniadanie w cukrzycy np. kisiel bez cukru, budyń bez cukru, jogurt naturalny, kefir itp.?

Odpowiedź: Jesteśmy otwarci na zróżnicowane rozwiązania, skłaniając się w kierunku propozycji o wysokiej gęstości odżywczej.

Pytanie 100

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 23 ppkt b pisze:

„dieta wrzodowa – przemiennie – budyń mleczny / kisiel owocowy / galaretka owocowa itp. – dopuszczone propozycje innych rozwiązań”

Ponieważ Zamawiający wymaga aby II śniadania nie powtarzały się we okresie 7-dniowym prosimy o informacje czy Zamawiający dopuszcza planowanie na II śniadanie w diecie wrzodowej np. serków homogenizowanych, ryżu zapiekanego z jabłkiem i cynamonem, drożdżówek, mlecznego kleiku z sokiem, zsiadłego mleka itp.?

Odpowiedź: W przypadku II-gich śniadań, czy podwieczorków Zamawiający nie oczekuje nadmiernie rozbudowanego zróżnicowania (wystarczy modyfikacja podanych propozycji z zachowaniem różnorodności smakowej, kolorystycznej, uwzględnieniem ewent. dodatków, itp.). Zaproponowane przez Państwa formy również będą mile widziane.

Pytanie 101

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 24 ppkt a pisze:

„posiłek obiadowy składa się z zupy, drugiego dania, kompotu i porcji owocu ok. 150 g (w tym nie więcej niż 3x w tygodniu jabłka pod zmienną postacią – owocu surowego, pieczonego z dodatkiem cynamonu, musu, itp.)

Ponieważ w diecie wrzodowej nie jest zalecane podawanie dużej ilości owoców w diecie prosimy o informacje czy Zamawiający wymaga ich podawania codziennie do obiadu w diecie wrzodowej czy też np. 3-4 razy w tygodniu?

Jeśli codziennie prosimy także o dopuszczenie także owoców w formie świeżych soków.

Odpowiedź: Dietę wrzodową charakteryzują odgórne ograniczenia, które należy uwzględnić tworząc jadłospis. W przypadku w/w diety dopuszczone są owoce, jednakże w formie poddanej obróbce – jedna porcja owocu dziennie nie stanowi przekroczenia zaleceń.

Pytanie 102

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 24 ppkt g oraz i pisze:

„porcja ryby lub mięsa – 100 g bez kości, porcja sosu 30g do mięsa lub 200g sosu greckiego do ryby” oraz „wymagane jest zróżnicowanie sosów podawanych do mięs (m.in. pomidorowy, śmietanowy, koperkowy, z zielonego groszku, pieczarkowy, paprykowy, dyniowy, z kurkumą, cebulowy, itp. zgodnie z założeniami diety)”

a) Prosimy o informacje, czy sos jest wymagany do każdego dania mięsnego i ryby?

Jeśli tak prosimy o informacje czy zamawiający dopuszcza sos własny w formie np. pulpet drobiowy 100g w sosie własnym 30g?

b) Pragniemy poinformować, iż np. w diecie cukrzycowej jak i wrzodowej nie jest zalecane podawanie, tak zróżnicowanych sosów - w związku z tym wnosimy, aby w diecie cukrzycowej i wrzodowej nie było wymagane podawanie sosów częściej niż 2-3 razy w tygodniu.

Odpowiedź:

a) – Zamawiający nie wymaga sosów w przypadku każdego dania, jednak podczas komponowania zestawów należy wziąć pod uwagę szereg parametrów decydujących o ostatecznej teksturze danego wyrobu, w tym przypadku mięsa, bądź ryby.

Zdecydowana większość sosów produkowanych w gastronomii zbiorowej oparta jest na bazie sosu własnego – o ile w przypadku mięs pieczonych charakteryzują się zdecydowanym smakiem i kolorem, w przypadku potraw gotowanych same w sobie stanowią formę „popłuczyn” zdecydowanie wymagającą wsadu warzyw, przypraw, passaty, itp.

b) – Zamawiający jasno sprecyzował, iż zróżnicowanie proponowanych pozycji (w omawianym przypadku sosów) musi pozostawać zgodne z założeniami określonej diety – zatem to nie w gestii Wykonawcy pozostaje informowanie Zamawiającego o obowiązujących zaleceniach.

Pytanie 103

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 24 ppkt j pisze:

„codziennie porcja surówki oraz jarzyny gotowanej po 150g każda, dodatki warzywne zapewnione są do każdego posiłku obiadowego, bez względu na formę (również do naleśników, czy pierogów na słodko, jeden z dodatków może być zastąpiony np. kisielem z tartym jabłkiem, galaretką z tartą marchewką, chipsami z dymią)”

Ponieważ w diecie wrzodowej nie powinno się podawać warzyw w postaci surowej (zał. Nr 2 do umowy – Zamawiający pisze iż surowe owoce i są zabronione w diecie wrzodowej), a w diecie cukrzycowej w postaci gotowanej wnosimy o rezygnację z podawania we wszystkich dietach dwóch dodatków warzywnych tj. surówki i jarzyny gotowanej i zastąpienie ich jednym dostosowanym do danej diety o zwiększonej gramaturze np. 200 g.

Odpowiedź: W przypadku szczegółowo omawianych diet (cukrzycowej i wrzodowej) wymóg dwóch dodatków warzywnych do obiadu jest jak najbardziej wykonalny. Załącznik nr 2 do Umowy przedstawia jedynie uogólnione zalecenia, które należy uzupełnić o obowiązujące wytyczne.

W przypadku diety wrzodowej mamy sposobność wykorzystania (co prawda ograniczonej, ale jednak) puli warzyw, która po dokonaniu właściwej obróbki wstępnej (i zachowaniu określonych zasad dotyczących m.in. stopnia dojrzałości) z powodzeniem może zostać podana pacjentom (bez obawy o niepożądane skutki uboczne) w formie surowej – m.in.: marchew, pietruszka, seler, sałata, pomidor b/skóry.

Podobnie sytuacja przedstawia się w przypadku diety cukrzycowej – przeciwwskazania nie stanowią warzywa gotowane a jedynie nieodpowiednio przeprowadzone procesy obróbki termicznej.

Oczywiście biorąc pod uwagę pełny wachlarz występujących w MSSW kombinacji żywieniowych, w odniesieniu do niektórych nie ma możliwości zastosowania wszystkich wymagań, również w obrębie przyporządkowanych diet obowiązuje indywidualizacja zaleceń w miarę możliwości dostosowywanych do określonego pacjenta i zespołu chorobowego.

Pytanie 104

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 24 ppkt l pisze:

„codzienna porcja zupy – 300 ml, zupa ma zawieszistą konsystencję, wymagane jest zróżnicowanie, nieograniczone jedynie do podstawowego składnika (nie dopuszczalne są w kolejne dni pod rząd zupy typu: jarzynowa - ziemniaczana – kalafiorowa – brokułowa – koperkowa itp. praktycznie identycznie wizualnie oraz smakowo)”

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma na myśli 2 dni pod rząd tj. jeśli pierwszego dnia zaplanuje zupę jarzynową to drugiego dnia nie może ziemniaczanej, ale jeśli pierwszego dnia zaplanuje zupę jarzynową, a drugiego barszcz czerwony to trzeciego dnia może zaplanować zupę ziemniaczaną.

Odpowiedź: Zamawiający ma na myśli kolejne dni pod rząd a nie „2 dni pod rząd”, co byłoby jednoznacznie rozumiane jako nawet 4 prawie identyczne zupy w jednym tygodniu.

Pytanie 105

Prosimy o potwierdzenie, iż przez surówki Zamawiający rozumie także np. sałatę ze śmietaną lub jogurtem, mizerię itp.

Odpowiedź: Tak

Pytanie 106

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 32 ppkt b w tabeli podaje przykładowe potrawy mięsne i rybne wraz z gramaturą.

Prosimy o podanie gramatury w pozycji 20 tabeli tj. udko z kurczaka pieczone / gotowane.

Odpowiedź: Gramatura została podana w formie surowej – udko kalibrowane 150-170g, co odpowiednio w zależności od jakości mięsa, długości procesu gotowania/ pieczenia daje produkt końcowy o gramaturze ok. 115-135g.

Pytanie 107

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 25 ppkt a pisze:

„dieta cukrzycowa – naprzemiennie jogurt naturalny 150 g, kefir naturalny ok. 200 g, maślanka naturalna ok 300g, jogurt z dodatkiem płatków) zbożowych / mix-en pestek”

Ponieważ Zamawiający wymaga aby podwieczorki planowanie na podwieczorek w diecie cukrzycowej np. sałatek warzywnych, owoców, koktajli owocowych itp.?

Odpowiedź: W przypadku podwieczorków, jak i II-gich śniadań Zamawiający nie oczekuje nadmiernie rozbudowanego zróżnicowania (wystarczy modyfikacja podanych propozycji z zachowaniem różnorodności wizualnej, uwzględnieniem ewent. dodatków, itp.).

Proszę w planowanym jadłospisie mieć na uwadze obligatoryjnie uwzględnione owoce jako dodatek do dań obiadowych, co w przypadku diety cukrzycowej nie pozostaje bez znaczenia.

Pytanie 108

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 25 ppkt a pisze:

„dieta wrzodowa – jogurt naturalny 150 g, naprzemiennie kefir naturalny ok. 200 g”

Ponieważ Zamawiający wymaga aby podwieczorki nie powtarzały się w okresie 7-dniowym prosimy o informacje czy Zamawiający dopuszcza planowanie na podwieczorek w diecie cukrzycowej np. sałatek warzywnych, owoców, koktajli owocowych itp.?

Odpowiedź: Tak – ale w przypadku gotowych jogurtów owocowych bez dodatku sztucznych barwników, aromatów, itp.

Pytanie 109

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu – „SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU” rozdz. II pkt 26 pisze:

„II kolacja dla diety cukrzycowej – kanapka z chleba żytniego na zakwasie z masłem 5g i białym serem 30g oraz dodatkiem warzywnym i sałatką”

Prosimy o potwierdzenie czy Zamawiający wymaga sera białego na II kolację codziennie.

Odpowiedź: Na chwilę obecną II-kolacja dla diet cukrzycowych funkcjonuje w formie kanapki z białym serem, co nie oznacza, że Zamawiający nie dopuszcza wprowadzenia zmian w tym zakresie.

Pytanie 110

Zamawiający w rozdziale XVII SIWZ pkt 3.2 ppkt 3 pisze:

„OCENA 14-DNIOWYCH JADŁOSPISÓW (dieta podstawowa II-posiłkowa, dieta wrzodowa V-posiłkowa, dieta cukrzycowa VI-posiłkowa), w kontekście wymagań Zamawiającego, opatrzonych pieczęcią i podpisem uprawnionego pracownika Wykonawcy – dietetyka (0-5pkt).

Zamawiający dodatkowo oczekuje po jednym dziennym wydruku (bądź komplecie wydruków) dla każdej z trzech wymienionych diet (z programu MAPI Jadłospis, MAPAI Jadłospis 2 lub tożsamego) zawierającym:

- wyodrębnione alergeny (...)

Prosimy o informacje czy alergeny należy podawać dla danej potrawy czy dla całego posiłku.

Odpowiedź: W przypadku alergenów - dla danej potrawy

Pytanie 111

Zamawiający w rozdziale XVII SIWZ pkt 3.2 ppkt 3 pisze:

„OCENA 14-DNIOWYCH JADŁOSPISÓW (dieta podstawowa II-posiłkowa, dieta wrzodowa V-posiłkowa, dieta cukrzycowa VI-posiłkowa), w kontekście wymagań Zamawiającego, opatrzonych pieczęcią i podpisem uprawnionego pracownika Wykonawcy – dietetyka (0-5pkt).

Zamawiający dodatkowo oczekuje po jednym dziennym wydruku (bądź komplecie wydruków) dla każdej z trzech wymienionych diet (z programu MAPI Jadłospis, MAPAI Jadłospis 2 lub tożsamego) zawierającym:

- wyodrębnione alergeny

- wartość odżywczą (kaloryczność, zawartość białka, tłuszczów i węglowodanów) (...)

Prosimy o informacje czy w/w wartości tj. kcal, B, T i W należy podać dla każdego posiłku czy dla całego dnia.

Odpowiedź: W przypadku wartości energetyczno-odżywczej zarówno dla każdego posiłku, jak i całodienne wartości

Pytanie 112

Wykonawca wnosi o obniżenie kar umownych przewidzianych w rozdz. II pkt 4 Ogłoszenia o zamówienia oraz w §19 ust. 4 projektu umowy. Zamawiający wykorzystuje pozycję dominującą organizatora przetargu i uprzywilejowaną pozycję Zamawiającego wobec wykonawcy, polegającą na nałożeniu w SIWZ zażco wygórowanych kar umownych na wykonawcę.

W rozdziale II pkt 4 Ogłoszenia o zamówienia oraz w §19 ust.4 projektu umowy Zamawiający umieścił postanowienie w brzmieniu następującym:

„Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie I czynności Zamawiający przewiduje sankcje w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości 10% łącznej wartości umowy brutto za każdą niezatrudnioną osobę poniżej liczby wymaganej przez Zamawiającego.”

Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje zachwianie relacji pomiędzy wysokością zastrzeżonej kary umownej za do wysokości wynagrodzenia za wykonywanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości

zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007r., V CSK 139/07 oraz uchwałę składu 7 sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03). Kara umowna jest, bowiem surogatem odszkodowania, zastrzeżonym w określonej wysokości. Inie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010r., V Aca 267/10). Kary umowne zastrzeżone przez Zamawiającego pozwolą mu nie tylko na pokrycie ewentualnej szkody, ale przede wszystkim na sfinansowanie znacznej części zamówienia przez Wykonawcę, a tym samym na wzbogacenie Zamawiającego. Pozbawienie Wykonawcy znacznej części miesięcznego wynagrodzenia z powodu jednorazowych uchybień, doprowadzi do zachwiania zasady ekwiwalentności świadczeń w umowie o charakterze wzajemnym. Fakt, że kara umowna pełni funkcję dyscyplinującą, nie może prowadzić do nadmiernego wzbogacenia Zamawiającego. Kara umowna pełni w pierwszej kolejności funkcję odszkodowawczą (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 4 grudnia 2014 r., I ACa 793/14 oraz wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 23 września 2014 r., I ACa 343/14). Podstawą przyjęcia w umowie określonych, co do wysokości kar umownych na wypadek nienależytego wykonania zobowiązania jest zawsze pewna kalkulacja przyszłej, hipotetycznej szkody, jaką poniesie strona w związku z nienależytym wykonaniem zobowiązania (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Łodzi z dnia 27 listopada 2014 r., I ACa 773/14).

Kary umowne określone w Rozdz. II pkt 4 Ogłoszenia o zamówieniu oraz w §19 ust. 4 projektu umowy są wygórowane. Kara umowna w wysokości 10% wartości brutto umowy za każdą niezatrudnioną osobę poniżej liczby wymaganej przez Zamawiającego jest wygórowana. Niedopełnienie bądź nienależyte wykonanie jakiegokolwiek obowiązku określonego w opisie przedmiotu zamówienia nie może pozbawić Wykonawcę wynagrodzenia w stopniu większym niż utrata wynagrodzenia za niezrealizowanie tej usługi. Przewidziane przez Zamawiającego kary umowne są nie do zaakceptowania, ponieważ prowadzą do rażącego pokrzywdzenia jednej ze stron, w sposób nieadekwatny do celu ochrony, którą zamierzała uzyskać strona przez jej wprowadzenie (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Gdańsku z dnia 14 maja 2013 roku, I ACa 173/13).

Wykonawca wnosi zatem o zmniejszenie kary w rozdz. II pkt 4 Ogłoszenia o zamówieniu oraz w §19 ust. 4 projektu umowy do 0,1% wartości brutto umowy za każdą niezatrudnioną osobę poniżej liczby wymaganej przez Zamawiającego.

Odpowiedź: Nie zgodnie z zapisami projektu umowy i odpowiedziami wyżej

Pytanie 113

Prosimy o potwierdzenie, iż w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie), Zamawiający nie obciąży Wykonawcy karą wskazaną w rozdz. II pkt 4 Ogłoszenia o zamówieniu oraz w §19 ust. 4 projektu umowy.

Odpowiedź: jak wyżej

Pytanie 114

Czy w związku z faktem, że przedmiot zamówienia obejmuje dystrybucję do łóżka pacjenta, Zamawiający będzie wymagał, aby Wykonawca na potwierdzenie warunku zdolności technicznej i zawodowej Rozdz. IV pkt 2.3 wykazał się min. 1 usługą wykonywania posiłków o urozmaiconej diecie dla pacjentów placówek medycznych w żywieniu zbiorowym wraz z dystrybucją do łóżka pacjenta, gdzie liczba wydawanych posiłków dziennie wynosi min. 450 posiłków dziennie w minimalnym trybie 3 posiłkowy?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 115

Proszę o podanie liczby wydanych posiłków z podziałem na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, II kolacja oraz z podziałem na wszystkie oddziały za okres wrzesień 2017 – sierpień 2018. Co prawda Zamawiający przedstawił przykładowe zestawienie stanowiące załącznik nr 3, lecz obrazuje tylko jeden niewiadomy miesiąc. Na podstawie takich danych nie sposób uchwycić trendu żywienia w poszczególnych miesiącach, gdyż nawet nie ma informacji czy dane te pochodzą z miesiąca lutego, października, czy może z okresu wakacyjnego. Podanie pełnej rzetelnej informacji pozwoli na przygotowanie rzetelnej oferty.

Odpowiedź: Zamawiający przedstawił nie tylko przykładowe miesięczne zestawienie zamawianych posiłków, ale również szczegółowo zweryfikował obłożenie z podziałem na oddziały szpitalne a nawet piętra szpitala – taka informacja w zupełności wystarczy do przygotowania oferty. Poniżej dodatkowo przedstawiamy ogólną liczbę żywionych pacjentów w żądanym okresie.

<u>ROK</u>	<u>MIESIĄC</u>	<u>LICZBA ŻYWIONYCH PACJENTÓW</u>
2018		
	WRZESIEŃ	285
	SIERPIEŃ	264
	LIPIEC	295
	CZERWIEC	310
	MAJ	312
	KWIECIEŃ	319
	MARZEC	328
	LUTY	327
	STYCZEŃ	319
2017		
	GRUDZIEŃ	289
	LISTOPAD	318
	PAŹDZIERNIK	319
	WRZESIEŃ	268

Pytanie 116

Czy II śniadanie jest podawane razem ze śniadaniem, podwieczorek razem z obiadem, a II kolacja razem z kolacją do pacjenta, czy te posiłki są dystrybuowane oddzielnie w podanych godzinach? Jeżeli oddzielnie, to czy zamawiający dopuszcza dystrybucję np. wózkami lekarskimi z uwagi na mniejszą liczbę tych posiłków oraz ich objętość, oraz fakt iż są one zazwyczaj zimne, czy też Zamawiający wymaga dostarczanie tych posiłków w taki sam sposób i tymi samymi wózkami co posiłki główne?

Odpowiedź: Łączne wydawanie śniadań/ II śniadań, obiadów/ podwieczorków, kolacji/ II kolacji wymaga wcześniejszych ustaleń z Zamawiającym (na chwilę obecną nie ma przeciwwskazań), z zastrzeżeniem, że w każdym momencie trwania umowy może nastąpić zmiana decyzji wynikająca z ogólnych obostrzeń.

Dopuszczone jest rozwożenie dodatkowych posiłków przy wykorzystaniu wózków kelnerskich i zamykanych pojemników.

Pytanie 117

Proszę o informację, czy do każdego oddziału można dostać się poprzez sprawną windę, oraz proszę o podanie wewnętrznych wymiarów każdej z kabin wraz z szerokością wejścia do tych wind.

Odpowiedź: Wymiary wind o największym stopniu ograniczenia (zatem najmniejszych) zostały podane w dokumentacji przetargowej. Windy prowadzą na poszczególne piętra – i dopiero korytarzami można dostać się na kolejne oddziały szpitalne.

Awaryjność wind przedstawia się podobnie jak w innych instytucjach użyteczności publicznej.

Pytanie 118

Czy jakiegokolwiek urządzenie na kuchni, którego koszty pokrywa Wykonawca, znajduje się pod nadzorem UDT. Jeżeli tak proszę o podanie jakie to jest urządzenie, jakie są miesięczne koszty dozoru, oraz jakie były koszty napraw średnio miesięcznie za ostatnie 12 miesięcy.

Odpowiedź: Dozorowi Technicznemu podlegają dźwigi osobowe (koszty ponosi MSSW) oraz posiadany na wyłączność potrzeb Wykonawcy dźwig towarowo-osobowy (ok. 1000zł brutto/miesięcznie).

Pytanie 119

Czy Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby każda z 3 osób decyzyjnych pracowała codziennie po 8 godzin łącznie z weekendami, czy w weekend może jedna z tych osób pełnić tzw. dyżur? W przypadku konieczności obsadzenia tych stanowisk niezbędne będzie dodatkowe zatrudnienie osób o wysokich kwalifikacjach, gdyż nie jest możliwością pracowania po 8 godzin dziennie 365 dni w roku bez dnia wolnego. Spowoduje to również zwiększony koszt oferty dla Zamawiającego, gdyż wymagania płacowe na tych stanowiskach są zdecydowanie wyższe. Z doświadczenia, w weekendy jest mniejsze obciążenie, stąd też zazwyczaj jedna osoba do nadzoru w zupełności wystarczy.

Odpowiedź: Zamawiający zakłada, iż stanowiska funkcyjne pracują w tzw. „normalnym” systemie pracy, nieuwzględniającym dni ustawowo wolnych, nie oczekuje oraz nie narzuca wymogu weekendowych dyżurów na potrzeby MSSW. Wykonawca ma prawo praktykować inny harmonogram czasu pracy - prosimy o przedstawienie proponowanych rozwiązań.

Pytanie 120

Proszę o potwierdzenie że, zgodnie z wymaganym minimalnym wykazem stanowisk, stanowiska 8 godzinne, nie będące stanowiskami decyzyjnymi, muszą funkcjonować w podanym układzie również w weekendy?

Odpowiedź: Zamawiający zakłada, iż stanowiska funkcyjne pracują w tzw. „normalnym” systemie pracy, nieuwzględniającym dni ustawowo wolnych, nie oczekuje oraz nie narzuca wymogu weekendowych dyżurów na potrzeby MSSW. Wykonawca ma prawo praktykować inny harmonogram czasu pracy - prosimy o przedstawienie proponowanych rozwiązań.

Pytanie 121

Proszę o podanie ceny brutto za 1 m² dzierżawy pomieszczeń kuchennych

Odpowiedź: 1 700zł brutto/ m²

Pytanie 122

Czy podana w OPZ kwota za dzierżawę w wysokości 1700 zł brutto miesięcznie dotyczy pomieszczeń, czy dzierżawy urządzeń do produkcji?

Odpowiedź: Podana kwota obejmuje całość – dzierżawę pomieszczeń wraz z dostępnym wyposażeniem.

Pytanie 123

W związku ze stwierdzonymi znacznymi przeciekami z części produkcyjnej proszę o potwierdzenie, iż wszelkie naprawy z tym związane leżą po stronie Zamawiającego. Proszę również o informację, czy w okresie trwania Umowy Zamawiający planuje wyłączenie części produkcyjnej celem naprawy.

Odpowiedź: Instalacja wodno-kanalizacyjna wymaga nieustannych prac interwencyjnych zarówno doraźnych jak i bardziej rozbudowanych – niewykluczona pozostaje konieczność (w bliższej, bądź dalszej przyszłości) czasowego wyłączenia części produkcyjnej. Koszty związane z naprawą/ naprawami znajdują się po stronie Zamawiającego.

Pytanie 124

W związku ze stwierdzonym złym stanem sufitu wykonanego ze stali na terenie kuchni, oraz możliwością nakazu wymiany przez Sanepid, proszę o informację po czyjej stronie będzie leżała ewentualna wymiana całego sufitu.

Odpowiedź: Stan sufitu zostanie doprowadzony do możliwie najlepszego stanu, uwzględniającego 10 lat nieprzerwanej pracy.

Pytanie 125

Proszę o załączenie ostatniego protokołu z kontroli Sanepidu.

Odpowiedź: j.w.

Pytanie 126

Czy są wydane nakazy/zalecenia na pomieszczenia kuchni, które będą musiały zostać wykonane przez ewentualnego nowego Wykonawcę?

Odpowiedź: Wszystkie ewentualne zalecenia inspekcji zewnętrznych były na bieżąco realizowane, na chwilę obecną nie ma wymagań oczekujących na sfinalizowanie.

Pytanie 127

Proszę o potwierdzenie że cały sprzęt znajdujący się na kuchni jest wystarczający do prowadzenia usługi na rzecz Zamawiającego, pomimo niesprawności wykazanej w załączniku nr 7.

Odpowiedź: Ciągi technologiczne urządzeń grzewczych– piec konwekcyjno-parowy, kotły warzelne, wyspa termiczna z patelniami przechylnymi oraz trzonem grzewczym 6-cio płytowym, jak również zmywarki eksploatowane nieprzerwanie od 10 lat pracują na poziomie niepełnej wydajności, ale wystarczającej na potrzeby świadczonej usługi dla MSSW.

Wykonawca decydujący się na rozszerzenie działalności będzie zobowiązany we własnym zakresie do dokonania niezbędnych inwestycji.

Pytanie 128

Proszę o informację, czy jakiegokolwiek niesprawności ujęte w załączniku nr 7 zostaną usunięte przez obecnego Wykonawcę.

Odpowiedź: Zgodnie z informacją zamieszczoną w Załączniku nr 7 naprawie podlega mroźnia.

Pytanie 129

Proszę o potwierdzenie, że w przypadku przekazania niesprawnego sprzętu nowemu Wykonawcy, Zamawiający będzie oczekiwał na zakończeniu umowy sprzętu również niesprawnego.

Odpowiedź: Wykonawca usługi będzie zobowiązany do oddania dzierżawionych pomieszczeń (m.in. pomieszczeń administracyjno-biurowych, hall produkcyjno- magazynowych oraz pomieszczeń chłodniczo-mroźniczych) oraz znajdujących się na wyposażeniu urządzeń na poziomie w jakim znajdowały się w momencie przekazania (z uwzględnieniem naturalnego zużycia spowodowanego codziennym prawidłowym użytkowaniem) – co oznacza, że dane urządzenia przejmowane jako sprawne/ sprawne w ograniczonym zakresie, również jako sprawne/ sprawne w ograniczonym zakresie (przy zbliżonym poziomie wydajności/ mocy) powinny zostać oddane.

Pytanie 130

Proszę o informację, czy zamawiający dopuszcza zlikwidowanie/wyłączenie niesprawnego sprzętu i zastąpienie go sprzętem Wykonawcy, który po zakończeniu Umowy pozostanie własnością Wykonawcy.

Odpowiedź: Tak

Pytanie 131

Czy w przypadku likwidacji/wyłączenia niesprawnego sprzętu podczas trwania Umowy, Zamawiający wyraża zgodę na obniżenie kosztów dzierżawy?

Odpowiedź: Nie

Pytanie 132

Proszę o informację, jaki sprzęt ma podlegać okresowym przeglądom?

Odpowiedź: Harmonogram przeglądów okresowych i konserwacji ustala uprawniony serwisant, którego zatrudnienie pozostaje w gestii Wykonawcy.

Pytanie 133

W jaki sposób Zamawiający będzie weryfikował kto jest winny uszkodzenia windy przed momentem wezwania serwisu?

Odpowiedź: Na podstawie powstałych uszkodzeń i opinii w tym zakresie wydanej przez uprawnionego konserwatora oraz świadków zdarzenia bezpośrednio zgłaszających awarię do Działu Administracyjno-Technicznego.

Pytanie 134

Proszę o podanie sumarycznej liczby dźwigów, oraz dokładnych średnio miesięcznych kosztów za ostatnie 12 miesięcy za naprawy za każdy z dźwigów.

Odpowiedź: liczba 3 – koszt zanany wykonawcy obecnie dzierżawiącego kuchnię

Pytanie 135

Czy na terenie kuchni znajduje się chłodzone pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne. Jeżeli nie proszę o aktualną procedurę postępowania z odpadami?

Odpowiedź: Oddzielne nieklimatyzowane pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne znajduje się na poziomie -1, w pobliżu wind wewnętrznych, pralni szpitalnej i bocznego wyjścia.

Pytanie 136

Czy Wykonawca ma zabezpieczyć w swoim zakresie odbiór tylko dla odpadów pokonsumpcyjnych, w związku z podaniem w OPZ kosztów za odbiór odpadów stałych?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 137

Zamawiający w załączniku do SIWZ szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wymaga aby „Wykonawca uzupełnił wyposażenie kuchni szpitalnej z zapleczem zgodnie z wymaganymi standardami”. Proszę o informację jakie dodatkowe wyposażenie musi uzupełnić Wykonawca, aby były zgodne ze standardami.

Odpowiedź: Zapis dotyczy bieżącego uzupełniania przede wszystkim w zakresie nietrwałego sprzętu drobnego.

Pytanie 138

Czy Zamawiający może odmówić zgody na wywóz posiłków dla odbiorców zewnętrznych?, jeżeli tak, prosimy Zamawiającego o podanie okoliczności, powodów dla których mogłoby to nastąpić.

Odpowiedź: Wywóz posiłków dla odbiorców zewnętrznych będzie każdorazowo omawiany nie tylko pod kątem negocjacji cenowych, ale i ewentualnych obaw związanych z nadmierną eksploatacją, przekraczającą aktualne możliwości przerobowe kuchni oraz bezpośrednio wpływających na bezpieczeństwo pomieszczeń znajdujących się poniżej kuchni. Na chwilę obecną nie miała miejsca sytuacja, aby negocjacje zakończyły się niepowodzeniem.

Pytanie 139

O jakich warunkach jest mowa w przypadku negocjacji na wydanie zgody na wywóz posiłków? Proszę o jasne sprecyzowanie tych warunków, gdyż oferenci będą mogli dopiero po jasnym określeniu tychże warunków rzetelnie skalkulować cenę osobodnia. Brak jasno sprecyzowanych warunków co do zgody, może rodzić sytuację w której już po podpisaniu Umowy Zamawiający, przedstawi zbyt wygórowane warunki przez co Wykonawca nie otrzyma zgody na wywóz, a tym samym nie spełni swoich założeń kalkulacyjnych z etapu składania oferty.

Odpowiedź: Na chwilę obecną nie miała miejsca sytuacja, aby negocjacje zakończyły się niepowodzeniem.

Pytanie 140

Proszę o przedstawienie przykładowego jadłospisu dekadowego dla diet podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej, celem zobrazowania wymagań Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający niezwykle precyzyjnie i w sposób wyczerpujący określił wymagania w dokumentacji przetargowej. Jadłospisy podlegają ocenie, zatem Zamawiający nie ma obowiązku podawania gotowych rozwiązań w postaci obecnie funkcjonujących szablonów.

Pytanie 141

Proszę o informację czy posiłki regeneracyjne mają być objęte dodatkową umową, czy wartość tych posiłków ma być wliczona w cenę osobodnia pacjenta?

Odpowiedź: Posiłki regeneracyjne nie są obejmowane oddzielną umową. Wartość posiłków regeneracyjnych została przyjęta jako 50% wartości osobodnia.

Pytanie 142

O ile jest planowane zwiększenie liczby łóżek po przebudowie na Oddziale Ginekologiczno-Położniczym?

Odpowiedź: Na chwilę obecną nie dysponujemy takimi informacjami.

Pytanie 143

Czy doposażenie w stoliki z tacę dotyczą wszystkich pacjentów, czy tylko pacjentów, którzy muszą spożyć posiłki bez podnoszenia się?

Odpowiedź: Doposażenie dotyczy oddziałów (po 1szt./ 1 oddział) a nie poszczególnych pacjentów.

Pytanie 144

Proszę o wykaz sprzętu wraz z jego liczbą do uzupełnienia na oddziałach.

Odpowiedź: Szczegółowo opisane w dokumentacji zamówienia OPZ, rozdział. I, pkt. 8.

Pytanie 145

Czy drobne poczęstunki o których mowa w OPZ mają zostać wliczone w cenę osobodnia, czy każdy będzie oferowany osobno na podstawie oddzielnej dodatkowej FV?

Odpowiedź: Rozliczenia za organizację drobnego poczęstunku będą każdorazowo dokonywane według wcześniejszych ustaleń pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

Pytanie 146

Proszę o podanie jadłospisu ramowego wraz z recepturami potraw celem zobrazowania wymagań Zamawiającego, w związku z możliwością koniecznego jego wdrożenia.

Odpowiedź: Narzucenie jadłospisu przez Zamawiającego nastąpi w przypadku problemów z uzyskaniem rzetelnego jadłospisu od strony Wykonawcy i będzie uwzględniał wszystkie wymagania Zamawiającego, przedstawione w dokumentacji przetargowej.

Pytanie 147

Proszę o jednoznaczną odpowiedź czy masło ma być obligatoryjnie w postaci konfekcjonowanej, gdyż zastosowanie słowa „preferowane” będzie skutkowało tym iż każdy z oferentów celem niższej ceny, zastosuje masło niekonfekcjonowane.

Odpowiedź: Ze względu na znaczne, zwłaszcza w ostatnim czasie wahania cenowe w odniesieniu do produktów nabiałowych a w szczególności masła, decyzję pozostawiamy Wykonawcy. Należy jedynie zaznaczyć na którą formę decyduje się Wykonawca.

Pytanie 148

W związku z faktem, iż żaden wózek bemarowy dostępny na rynku nie posiada składanej półki z boku, proszę o usunięcie takiego zapisu. Konieczność dodatkowego montażu takich półek wiąże się z utratą gwarancji producenta, o ile byłoby to technicznie możliwe.

Odpowiedź: „Bemary mogą być dodatkowo wyposażone w półkę składaną, którą można na zamówienie zamocować na boku bemaru” – taką informację można znaleźć na stronach wybranych dystrybutorów wózków bemarowych.

W/w element nie został wyszczególniony bezpodstawnie - będzie niezwykle przydatny ze względu na znaczne zróżnicowanie elementów składowych każdego posiłku. Jednocześnie Zamawiający zapewnia, iż przy uzasadnionych trudnościach technicznych, bądź niewspółmiernych kosztach nie będzie stwarzał trudności w dopuszczeniu wózków bemarowych bez dodatkowej półki składanej, przy jednoczesnym spełnieniu wszystkich pozostałych wymagań.

Pytanie 149

Proszę o informację czyją własnością pozostanie wyposażenie nowego systemu dystrybucyjnego po zakończeniu umowy. Czy pozostanie on własnością Wykonawcy czy będzie miał przejść na własność Zamawiającego, jeżeli tak to za jaką cenę?

Odpowiedź: Wyposażenie nowego systemu dystrybucyjnego przejdzie na własność Zamawiającego, co należy uwzględnić w oferowanej stawce za osobodzień.

Pytanie 150

Jeżeli nowy sprzęt miałby przejść na własność zamawiającego, proszę o informację, czy Zamawiający zwróci niezamortyzowaną część inwestycji w przypadku rozwiązania Umowy z winy Zamawiającego?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje opisanej sytuacji.

Pytanie 151

Czy w wózkach bemarowych szafko na dole również mają być grzewcze?

Odpowiedź: Szafki dolne mogą, ale nie muszą być wyposażone w układ niezależnej regulacji temperatury, dlatego Zamawiający nie uwzględnił tej informacji w specyfikacji wymagań.

Pytanie 152

W związku z koniecznością zastosowania nowych wózków grzewczych co za tym idzie zwiększonym poborem prądu, oraz informacją uzyskaną na wizji o problemach z zasilaniem, proszę o informacje po czyjej stronie będzie zapewnienie niezbędnej mocy do nowych wózków.

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje dodatkowych inwestycji związanych z instalacją elektryczną. Ograniczona moc przerobowa wymusza natomiast możliwość podłączenia tylko kilku wózków jednocześnie.

Pytanie 153

Jeżeli koszt instalacji do podłączenia nowych wózków jest po stronie Wykonawcy, proszę o informację o dostępnej wolnej mocy na kuchni, oraz mocy w kV jaką może zapewnić Zamawiający wraz z odległością do najbliższej rozdzielni/trafostacji, celem oszacowania kosztów inwestycji.

Odpowiedź: Zamawiający rozumie, że wykonawcy chodzi o wolne moce w kW, a nie jak pyta kV. Zamawiający posiada 200 kW wolnych mocy przerobowych.

Pytanie 154

Proszę o wyjaśnienie pojęcia posiłków ponadstandardowych, oraz komu miałyby być one serwowane w jakiej liczbie dziennie oraz gdzie miałyby być ujęta ich cena.

Odpowiedź: błędny zapis. Zamawiający wykreśla ten zapis.

Pytanie 155

Proszę o informację czy wentylacja mechaniczna jest sprawna/drożna, oraz kiedy był ostatni przegląd badanie wydajności.

Odpowiedź: Wentylacja pozostaje sprawna, ale w ograniczonym zakresie (w takim stanie została przejęta przez obecnego Wykonawcę i w podobnym zostanie oddana nowemu Dzierżawcy). Wszelkie przeglądy oraz konserwacje prowadzone są na bieżąco.

Pytanie 156

Proszę o informację czy kanalizacja jest drożna.

Odpowiedź: Instalacja wodno-kanalizacyjna wymaga nieustannych prac interwencyjnych zarówno doraźnych jak i bardziej rozbudowanych. Na chwilę obecną problem zalewania pomieszczeń znajdujących się pod obszarem kuchni nie został trwale rozwiązany (trudności z jednoznacznym zlokalizowaniem miejsc przecieku).

Pytanie 157

Proszę o informację czy instalacja elektryczna jest sprawna.

Odpowiedź: Instalacja elektryczna pozostaje sprawna, ale w ograniczonym zakresie.

Pytanie 158

Proszę o informacje czy wszystkie instalacje na kuchni są sprawne

Odpowiedź: tak,

Pytanie 159

Proszę o doprecyzowanie w jaki sposób Zamawiający interpretuje brak dobrej współpracy z Zamawiającym, który skutkowałby żądaniem wymiany kierownika lub Dietetyka Wykonawcy. Jakie przesłanki muszą być spełnione?

Odpowiedź: Permanentne nieprzestrzeganie warunków umowy, brak reakcji w sytuacji rażących uchybień, brak podjęcia pokontrolnych działań naprawczych, brak widocznej kontroli pracy i pracowników kuchni.

Pytanie 160

Proszę o informację w którym miejscu kończy się odpowiedzialność Zamawiającego a zaczyna odpowiedzialność Wykonawcy za wszelkie instalacje znajdujące się w budynku kuchni. Proszę o określenie konkretnego miejsca dla każdej instalacji.

Odpowiedź: Wykonawca odpowiada za wszelkie instalacji znajdujące się na terenie dzierżawnej kuchni oraz ich doprowadzenia.

Pytanie 161

Co Zamawiający rozumie pod pojęciem oceny sensorycznej i jakościowej potrawy. Negatywna ocena może spowodować niedopuszczenie potrawy do wydania, a wiadomo, że każdy człowiek ma inny smak i jego ocena jest mocno subiektywna. Jeżeli posiłek będzie przygotowany zgodnie z wymogami i prawidłową recepturą powinien zostać dopuszczony do wydania.

Odpowiedź: Ocena sensoryczna uwzględnia m.in. smak, zapach, jak i wygląd, czy zgodność gramaturową – za niedopuszczeniem potrawy (dotyczy wyjątkowych sytuacji kiedy nie ma możliwości zastosowania działań naprawczych) przemawiają odstępstwa dotyczące większości z omawianych kryteriów.

Pytanie 162

Ile średnio dziennie jest doprowadzanych do każdego posiłku?

Odpowiedź: ≈ 30 posiłków

Pytanie 163

Jaki jest procent pacjentów izolowanych w całej liczbie żywionych pacjentów, średnio za okres wrzesień 2017 – sierpień 2018?

Odpowiedź: $\approx 10\%$ (dotyczy stałej liczby izolowanych pacjentów) - 20% (w przypadku całościowej lub częściowej izolacji Oddziału szczególnie I i/lub II Wewnętrznego)

Pytanie 164

Proszę o doprecyzowanie „wysoka jakość wędlin” oraz celem uniknięcia nieporozumień określenie minimalnej gramowej zawartości mięsa w 100 gramach produktu.

Odpowiedź: Szczegółowe wymagania w zakresie stosowanych wyrobów wędliniarskich uwzględnia OPZ, rozdział II, pkt. 32, ppkt. b.

Pytanie 165

Czy Zamawiający udostępnia elektroniczny system zamawiania posiłków?

Odpowiedź: Na chwilę obecną w MSSW nie funkcjonuje system elektronicznego zamawiania posiłków, którego zabezpieczenie znajduje się po stronie Wykonawcy.

Pytanie 166

Czy Zamawiający odpowiada za prawidłowe działanie i ewentualne usuwanie usterek elektronicznego zamawiania posiłków?

Odpowiedź: Nie

Pytanie 167

Proszę o podanie kosztów mediów z rozbiciem na poszczególne media za okres wrzesień 2017 – sierpień 2018.

Odpowiedź: Szczegółowe informacje na temat comiesięcznych kosztów związanych z dzierżawą pomieszczeń kuchni przedstawia OPZ rozdział X., pkt. 9.

Pytanie 168

Czy Zamawiający dopuszcza przekroczenie czasu dowozu posiłku na oddział o więcej niż 15 minut bez naliczania kary umownej, w przypadku gdy zostanie to zawinione nie z winy Wykonawcy np. nieprawny dźwig, przerwa w dostawie prądu

Odpowiedź: Tak, każda sytuacja losowa będzie rozpatrywana indywidualnie, wymaga również bezzwłocznego poinformowania Zamawiającego, w tym Oddziałów, których dotyczy zwiększone prawdopodobieństwo opóźnień.

Pytanie 169

Czy Zamawiający dopuszcza zmianę sposobu kontroli temperatury posiłków z termometru bezdotykowego na bagnetowy dostarczonego przez wykonawcę przy zachowaniu odpowiedniej higieny kontroli. Termometr bezdotykowy mierzy tylko temperaturę na powierzchni potrawy, która stygnie bądź nabiera temperatury najszybciej i nie daje realnych wyników tak jak bagnetowy.

Odpowiedź: Celem uzyskania miarodajnych odczytów kontrola pomiarów temperatury posiłków dokonywana jest przy użyciu obu rodzajów termometrów.

Pytanie 170

Jakie wyposażenie na myśli Zamawiający, które Wykonawca miałby zostawić w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, proszę o przykład.

Odpowiedź: Doposażenie w postaci sprzętu drobnego

Pytanie 171

Czy w budynku kuchni media są olicznikowane, czy wartość jest wyliczana z klucza np. po powierzchni lub ryczałtem?

Odpowiedź: kuchnia posiada licznik na prąd, pozostałe media liczone są z ryczałtu

Pytanie 172

W przypadku braku liczników na mediach, czy Zamawiający dopuszcza instalację własnych liczników celem opomiarowania mediów. Jeżeli tak proszę o podanie minimalnej liczby liczników które trzeba założyć aby wydzielić budynek kuchni dla każdego z mediów oddzielnie.

Odpowiedź: Nie ma możliwości założenia kompletu podliczników.

Pytanie 173

Czym jest zasilana wentylacja?

Odpowiedź: ciepło technologiczne

Pytanie 174

Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary Umownej jeżeli jakiegokolwiek uchybienie zostanie wyeliminowane przed wydaniem posiłku pacjentowi?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 175

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Tak, każda sytuacja losowa będzie rozpatrywana indywidualnie, wymaga również bezzwłocznego poinformowania Zamawiającego, w tym Oddziałów, których dotyczy zwiększone prawdopodobieństwo opóźnień.

Pytanie 176

Czy Sanepid badał u zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 177

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych czyli produktów mięsnych wykonane z surowców mięsno tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnionych, peklowanych lub solonych z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach i formach zachowujących ich kształt np. wędliny mielone (tj. mielonki), wędliny konserwowe czy też wymaga stosowania tylko wyrobów mięsnych wysokogatunkowych typu polędwica, szynka, fileć z indyka/kurczaka, schab pieczony, baleron gotowany. Proszę również o określenie minimalnej procentowej zawartości mięsa w 100g produktu.

Odpowiedź: Szczegółowe wymagania w zakresie stosowanych wyrobów wędliniarskich uwzględnia OPZ, rozdział II, pkt. 32, ppkt. b.

Pytanie 178

Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualne zostały one uwzględnione w SIWZ?

Odpowiedź: Zalecenia dotyczyły zwiększenia ilości gramaturowej dodatków warzywnych do poszczególnych posiłków, co zostało uwzględnione w ogłoszeniu o zamówieniu.

Pytanie 179

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Brak informacji na poruszony temat, na chwilę obecną Zamawiający nie przewiduje takiej sytuacji.

Pytanie 180

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Nie, podana liczba żywionych uwzględnia odnotowane na przełomie ostatnich lat tendencje spadkowe w odniesieniu do pacjentów hospitalizowanych, jak również dokonane w ostatnim miesiącu zamknięcie Oddziału Dermatologii Dziecięcej.

Pytanie 181

Proszę o informację, czy Wykonawca będzie obciążony jakimikolwiek kosztami nie wymienionymi w SIWZ?

Odpowiedź: Zamawiający nie zamieszczał takiego dokumentu jak SIWZ, wszystkie koszty jakimi będzie obciążany wykonawca są ujęte w ogłoszeniu o zamówieniu wraz z załącznikami i wyjaśnieniem.

Pytanie 182

Proszę o informację o liczbie pacjentów objętych reżimem sanitarnym, którzy posiłki muszą otrzymywać w zastawie jednorazowej rozbiciu na poszczególne miesiące za okres wrzesień 2017 – sierpień 2018.

Odpowiedź: $\approx 10\%$ (dotyczy stałej liczby izolowanych pacjentów) - 20% (w przypadku całościowej lub częściowej izolacji Oddziału szczególnie I i/lub II Wewnętrznego)

Podany zakres stanowi wystarczającą informację do rzetelnego skalkulowania oferty.

Pytanie 183

Prosimy o podanie liczby żywionych z ostatnich 12 miesięcy z podziałem na miesiące.

Odpowiedź:

<u>ROK</u>	<u>MIESIĄC</u>	<u>LICZBA ŻYWIONYCH PACJENTÓW</u>
2018		
	WRZESIEŃ	285
	SIERPIEŃ	264
	LIPIEC	295
	CZERWIEC	310
	MAJ	312
	KWIECIEŃ	319
	MARZEC	328
	LUTY	327
	STYCZEŃ	319
2017		
	GRUDZIEŃ	289
	LISTOPAD	318
	PAŹDZIERNIK	319
	WRZESIEŃ	268

Pytanie 184

W związku z obecną sytuacją na rynku pracy, czy zamawiający dopuszcza aby Wykonawca w celu uzupełniania kadry produkcyjnej pozyskiwał osoby do pracy na podstawie krótkotrwałych zleceń ?

Odpowiedź: Tylko w przypadku stanowisk nie wymienionych przez Zamawiającego w § 19 Umowy.

Pytanie 185

W jaki sposób zamawiający zamierza ocenić estetykę serwowania potraw w kryterium wyboru?

Odpowiedź: Zadaniem Wykonawcy jest przedstawienie w jaki sposób rozumie pojęcie estetyki w zakresie świadczonej usługi.

Pytanie 186

Od kiedy zamawiający ma zamiar zlecić wykonanie usługi ? Jaki jest planowany dzień rozpoczęcia świadczenia usługi?

Odpowiedź: Zamawiający ma zamiar zlecić wykonanie usługi po rozstrzygnięciu prowadzonego postępowania na usługi społeczne.

Pytanie 187

Na jaki dzień zamawiający planuje wyznaczyć datę podpisania umowy na świadczenie usługi?

Odpowiedź: j.w.

Pytanie 188

W związku z fatalnym stanem technicznym sufitu w kuchni (zardzewiałe powierzchnie wykonane ze stali) prosimy o informację czy zostanie on doprowadzony przez dotychczasowego wykonawcę bądź zamawiającego do akceptowalnego stanu sanitarnego ?

Odpowiedź: Stan sufitu zostanie doprowadzony do możliwie najlepszego stanu, uwzględniającego 10 lat nieprzerwanej pracy.

Pytanie 189

W związku z fatalnym stanem technicznym sufitu w kuchni (zardzewiałe powierzchnie wykonane ze stali) i brakiem doprowadzenia go do właściwego stanu sanitarnego przez dotychczasowego Wykonawcę, prosimy o informację po czyjej stronie będzie leżał remont sufitu. Kto poniesie koszty remontu?

Odpowiedź: Zamawiający jako priorytet traktuje zidentyfikowanie oraz usunięcie nieszczelności instalacji wodno-kanalizacyjnej, nie przewiduje remontu sufitu.

Pytanie 190

W związku z fatalnym stanem technicznym sufitu w kuchni (zardzewiałe powierzchnie wykonane ze stali) i brakiem doprowadzenia go do właściwego stanu sanitarnego przez dotychczasowego Wykonawcę bądź przez Zamawiającego, prosimy o informację kto będzie pokrywał koszty remontu jeśli w trakcie realizacji usługi wykonawca usługi żywienia otrzyma nakaz sanepidu na przywrócenie właściwego stanu sanitarnego remontu sufitu?

Odpowiedź: j.w.

Pytanie 191

W związku z tym, że w dzierżawionych pomieszczeniach jest niesprawna wentylacja – występują widoczne skropliny na suficie, prosimy o informację czy zostanie ona doprowadzona do właściwego stanu używania potwierdzona właściwym odbiorem technicznym?

Odpowiedź: Stan układów wentylacyjnych zostanie doprowadzony do możliwie najlepszego stanu, uwzględniającego 10 lat nieprzerwanej pracy.

Pytanie 192

W związku z tym, że w dzierżawionych pomieszczeniach jest niesprawna wentylacja – występują widoczne skropliny na suficie, prosimy o informację po czyjej stronie będzie leżała naprawa i kto będzie ponosił koszty jej naprawienia .

Odpowiedź: Postępowanie dotyczy świadczenia usług w zakresie kompleksowego żywienia a nie generalnego remontu kuchni, po stronie Wykonawcy jest utrzymywanie stanu dzierżawionych pomieszczeń i urządzeń na poziomie w jakim znajdowały się w momencie przekazania, przy uwzględnieniu zużycia spowodowanego codziennym prawidłowym użytkowaniem.

Pytanie 193

Sprzęt :

a)kto naprawi niesprawne kotły, kto poniesie koszty napraw?

b)Trzon elektryczny – tylko dwie z sześciu płyt są sprawne, w związku z tym kto naprawi, kto poniesie koszty napraw?

c)Zagrzybiały sufit w pomieszczeniu należącym do kuchni – kto doprowadzi do właściwego stanu sanitarnego, kto poniesie koszty?

d)Ściana przy windach w holu na piętrze, w którym znajduje się kuchnia jest obdrapana i widoczne są uszczerbki i uszkodzenia – kto naprawi, po czyjej stronie leżą koszty naprawy

e) Zmywarka Hobart – uszkodzone jedno ramię myjące . Po czyjej stronie leży naprawa i kto poniesie koszty naprawy?

Odpowiedź:

a, b, e) – Aktualny Wykonawca usługi zobowiązany jest do oddania dzierżawionych pomieszczeń i urządzeń na poziomie w jakim znajdowały się w momencie przekazania. Kotły, trzon z płytami grzewczymi, czy zmywarka kapturowa eksploatowane nieprzerwanie od 10 lat pracują na poziomie niepełnej wydajności, ale wystarczającej na potrzeby świadczonej usługi dla MSSW. Wykonawca decydujący się na rozszerzenie działalności będzie zobowiązany we własnym zakresie do dokonania niezbędnych inwestycji.

c, d) - Stan sufitu/ ściany zostanie doprowadzony do możliwie najlepszego stanu, uwzględniającego 10 lat nieprzerwanej pracy.

Pytanie 194

Jaka jest dostępna moc elektryczna , moce przerobowe mediów. Czy w przypadku zaproponowanie systemu bimarowego, czy nie wystąpi problem z odpowiednim zapotrzebowaniem mocy elektrycznej?

Odpowiedź: Nie

Pytanie 195

W jakim stanie są przewody elektryczne?

Odpowiedź: dobrym

Pytanie 196

W związku z tym, że Zamawiający nie wyklucza zmian organizacyjnych w trakcie trwania umowy, w jaki sposób to wpłynie na stany żywionych. Czy będą mniejsze od zadeklarowanych, jeśli tak to o ile?

Odpowiedź: Zamawiający określając w Umowie średnią ilość osobodni wziął pod uwagę okres 2016-2018 - najbardziej miarodajne dwa lata działalności. Nie przewiduje zmniejszenia liczby żywionych pacjentów, należy jednak zauważyć, że ostatnie lata charakteryzował spadek hospitalizowanych (a zatem i żywionych) pacjentów. W najbliższych miesiącach może nastąpić tendencja wzrostowa wynikająca z planowego otwarcia nowoczesnego SOR-u.

Pytanie 197

Zamawiający w SIWZ wymaga od wykonawcy doposażenie oddziałów w estetyczne stoliczki z tacą? Proszę podać rys technologiczny. O jakich stoliczkach zamawiający mówi? Czy są to stoliczki stojące przy każdym łóżku pacjenta ? W jakich ilościach zamawiający wymaga doposażenie?

Odpowiedź: Zamawiający oczekuje doposażenia Oddziałów na zasadzie - jednego punktu/ na jeden Oddział – po jednym stoliku o przybliżonych wymiarach 70x60x60.



PRZYKŁADOWY TYP STOLIKA (ok. 120zł netto)

W przypadku Oddziałów na których zamiast wózków na pozostałe naczynia będzie zamykany pojemnik - stolik winien posiadać dolną półkę.

Pytanie 198

Wnosimy o wykreślenie zapisu mówiącego o obowiązku udostępniania Zamawiającemu receptury potraw, z punktu widzenia Wykonawcy receptury stanowią tajemnicą przedsiębiorstwa. Prosimy o zmianę zapisów na uzględniające jedynie udostępnianie jadłospisów.

Odpowiedź: Receptury potraw mogą stanowić tajemnicę przedsiębiorstwa w przypadku zakładów żywienia zbiorowego otwartego a nie zamkniętego, jakim jest szpital. W zakładach opieki zdrowotnej sposób żywienia ma charakter terapeutyczny, wspomagający zarówno leczenie farmakologiczne, jak i rekonwalescencję pooperacyjną. Dodatkowo, zważywszy na coraz bardziej nagłaśniany, niezwykle aktualny problem niedożywienia w szpitalach, dotyczący ok. 60% pacjentów nie ma miejsca ani przyzwolenia na przypadkowe kuchenne eksperymentowanie. Zamawiający na podstawie 3 składowych – wyglądu i smaku (tzw. organoleptyki) oraz receptury dania (analityki) jest w stanie należycie ocenić w jakim stopniu realizowane są warunki umowy.

Pytanie 199

Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu wraz z recepturami jaki może narzucić Zamawiający do wykonania Wykonawcy.

Odpowiedź: Narzucenie jadłospisu przez Zamawiającego nastąpi w przypadku problemów z uzyskaniem rzetelnego jadłospisu od strony Wykonawcy i będzie uwzględniał wszystkie wymagania Zamawiającego, przedstawione w dokumentacji przetargowej.

Pytanie 200

Po czyjej stronie leży wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków?

Odpowiedź: Wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków znajduje się po stronie Wykonawcy.

Pytanie 201

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający przekazuje drogą elektroniczną wykonawcy zestawienie ilości diet z Oddziału w formie poczty elektronicznej na wskazany adres?

Odpowiedź: Forma elektronicznego zamawiania posiłków powinna uwzględniać możliwość generowania gotowych dziennych oraz miesięcznych zestawień oddziałowych. Szczegóły techniczne znajdują się po stronie Wykonawcy.

Pytanie 202

W związku z obowiązkiem zapewnienia odbojnic ściennych, narożników i kątowników – prosimy o wskazanie miejsc ich montażu oraz wymiarów.

Odpowiedź: Odbojnice ścienne, narożniki, kątowniki będą na bieżąco uzupełniane przez Wykonawcę w miejscach szczególnie wrażliwych na uszkodzenia, przede wszystkim w obszarze windy zewnętrznej i wind wewnętrznych.

Pytanie 203

Zamawiający wskazał, iż w okresie docelowym strony ustalą cenę ryczałtową osobodnia z uwzględnieniem wskazanych diet (jako kwotę podstawową?). O jakim okresie docelowym mówi Zamawiający, czego dotyczy cena ryczałtowa?

Odpowiedź: j.w

Pytanie 204

Prosimy o podanie wartości opłat brutto, z ostatnich 12 miesięcy z podziałem na poszczególne miesiące, za:

- czynsz dzierżawy
- centralne ogrzewanie
- ciepłą wodę
- zimną wodę i ścieki
- energię elektryczną
- nieczystości stałe
- abonament telefoniczny
- abonament za parking

Odpowiedź: Szczegółowe koszty związane z dzierżawą pomieszczeń kuchni opisano w rozdz. X, pkt. 9, przekazane dane w zupełności wystarczą do przeprowadzenia rzetelnej kalkulacji.

Pytanie 205

Do Faktury Zamawiający wymaga min. Wykaz posiłków ponadstandardowych – o jakich posiłkach mowa? Prosimy podać przykłady takich posiłków. W jakich cenach będą rozliczane posiłki ponadstandardowe?

Odpowiedź: błędny zapis. Zamawiający wykreśla ten zapis.

Pytanie 206

W treści umowy a par 11 pkt 3 zamawiający wskazał wartość umowy brutto w wysokości 6 mln zł. Jeśli wygra przetarg firma z wyższą wartością brutto, czy Zamawiający skoryguje wpisana kwotę Zamówienia?

Odpowiedź: tak,

Pytanie 207

Przez jaki okres pozostaje niezmienna cena jednostkowa osobodnia?

Odpowiedź: zgodnie z zapisami projektu umowy

Pytanie 208

Czy zamawiający wymaga ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy? W jakim zakresie i jaka jest szacowana wartość dzierżawy?

Odpowiedź: zgodnie z zapisami ogłoszenia

Pytanie 209

Czyją własnością po zakończeniu umowy jest sprzęt zakupiony przez Wykonawcę do realizacji usługi żywienia?

Odpowiedź: j.w.

Pytanie 210

Czy sprzęt wymieniony w wykazie sprzętu pozostającego własnością MSSW technicznie określony jako do naprawy będzie do dnia przekazania kuchni naprawiony?

Odpowiedź: Stan techniczny sprzętu pozostającego własnością MSSW został szczegółowo opisany w Załączniku nr 7 do Umowy – naprawiona zostanie mroźna, pozostały sprzęt zostanie przekazany w stanie zgodnym z opisem, umożliwiającym produkcję posiłków na potrzeby MSSW.

Pytanie 211

Czy Zamawiający wymaga stosowania masła 82% we wszystkich dietach, również cukrzycowych? Masło jest produktem niewskazanym w diecie cukrzycowej, dozwolone i właściwe jest używanie w tej diecie margaryn roślinnych kubkowych o zmniejszonej zawartości tłuszczu. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie tego tłuszczu do smarowania pieczywa w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź: Zamawiający absolutnie nie dopuszcza żadnego innego wyrobu stanowiącego formę zamienną za masło (wyjątek stanowi dieta bezmleczna).

Pytanie 212

Czy jeżeli Wykonawca musi zaplanować w niedzielę do śniadania zamiast zupy mlecznej ciasto i kakao to czy musi w tym dniu planować także herbatę jako drugi napój gorący?

Odpowiedź: Nie

Pytanie 213

Czy jeżeli Wykonawca zaplanował danie obiadowe w postaci pierogów / knedli to czy musi w tym dniu planować także dodatek skrobiowy (ziemniaki/kasza/ryż)?

Odpowiedź: Oczywiście jest, że Nie

Pytanie 214

Zamawiający w Opisie Przedmiotu Zamówienia przedstawił wymagane przez siebie średnie zapotrzebowanie na energię dla dorosłych na poziomie 2151 kcal/osobę/dobę. Prosimy o informację czy Zamawiający ma świadomość, że przy wymogach zawartych w OPZ odnośnie składu posiłków oraz ich obfitych gramatur – m.in. 2 dodatki do śniadania i kolacji, 2 dodatki warzywne do obiadu, codziennie dodatek owocu do obiadu, duże gramatury produktów i potraw, wartość energii dostarczanej z tych posiłków będzie znacznie przewyższała 2151 kcal/osobę/dobę? Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca dobrze rozumie, iż wartość energetyczna na poziomie 2151 kcal/osobę/dobę jest wymaganą wartością minimalną przy jednocześnie wymaganym składzie posiłków?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 215

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma świadomość, iż ze względu na specyfikę diety wrzodowej i stosowane w niej liczne obostrzenia żywieniowe Wykonawca nie może zapewnić

różnorodności potraw na takim samym poziomie jak dla diety ogólnej i cukrzycowej i będzie brał to pod uwagę przy ocenie jadłospisów?

Odpowiedź: Dieta wrzodowa związana jest z największymi restrykcjami w porównaniu do pozostałych omawianych diet, jadłospis powinien uwzględniać maksymalną różnorodność na jaką pozwalają obowiązujące zalecenia.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że w związku z trwającym postępowaniem odwoławczym przesuwa termin składania ofert na dzień 12.10.2018r, składanie ofert do godz. 10:00; otwarcie ofert godz. 10.30. Pozostałe zapisy ogłoszenia o zamówieniu nie ulegają zmianie.