

**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](mailto:zamowienia@mssw.pl) internet: [www.mssw](http://www.mssw)

Warszawa, dnia 13.12.2018 r.

**WYJAŚNIENIE**

Do ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne w zakresie „świadczenie usług w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów wraz z dzierżawą pomieszczeń Kuchni Zamawiającego powtórka” ogłoszonego przez Międzyleski Szpital Specjalistyczny w Warszawie (nr sprawy U-41/USP/18) na Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej nr 2018/S 233-533300 z dnia 04.12.2018r. .

Międzyleski Szpital Specjalistyczny w Warszawie udziela odpowiedzi na poniższe pytania zadane przez Wykonawców w dniach 10, 12.12.2018r.

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 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 2**

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 3**

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  $\approx$  2400kcal dla diety wrzodowej oraz  $\approx$  2600kcal 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 4

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 5

Zamawiający w rozdziale XVII SIWZ pkt 3.2 ppkt 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 dotatkowo 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 6

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

**Odpowiedź:** Tak

#### Pytanie 7

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 ekstra, herbaty (w niedzielę 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 ciasta nie są zalecane w tej 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 informację czy w niedzielę w 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 8**

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

**Odpowiedź:** Tak, w tym pieczywo orkiszowe

#### **Pytanie 9**

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 10**

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 odpowiedzialności 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 11**

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 a 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 jednoznacznie 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 12**

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 13**

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/ menagera kuchni" i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

Czy jeżeli zadeklarujemy w ofercie zapewnienie kierownika/menagera 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 14

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 15

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 16

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 (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" 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 17

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 podkryterium "Ocena 14 dniowych jadłospisów".

W związku z powyższym prosimy o uszczegółowienie co Zamawiający rozumie pod pojęciem "**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" i jakie warunki muszą być spełnione aby otrzymać maksymalną ilość punktów.

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

**Odpowiedź:** Zamawiający precyzyjnie określił wymagania w dokumentacji przetargowej

**Pytanie 18**

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 precyzyjnie określił wymagania w dokumentacji przetargowej.

**Pytanie 19**

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 obowiązującej.

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

**Odpowiedź:** Jadłospisy podlegają ocenie, zatem Zamawiający nie ma obowiązku podawania gotowych rozwiązań w postaci obecnie funkcjonujących szablonów.

**Pytanie 20**

Co Zamawiający ma na myśli pod pojęciem "drobny poczęstunek" użytym w Rozdz. 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 21**

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 pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

**Pytanie 22**

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 kolacje ciepłe 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 ekstra, 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 23**

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

**Pytanie 24**

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 ma na myśli podwójną gramaturę warzyw tj. min 100g.

**Odpowiedź:** Tak

**Pytanie 25**

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu - "SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU" rozdz. II pkt 22 ppkt l pisze:

"podawane są sezonowe warzywa min. 50g - dwa rodzaje do posiłku (...)"

Prosimy o potwierdzenie, iż gramatura "min 50g" dotyczy obu dodatków warzywnych łącznie.

**Odpowiedź:** Tak

**Pytanie 26**

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 o informację 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 27**

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

"dieta wrzodowa – przemienne - 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 informację 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 28

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. 150g (w tym nie więcej niż 3 x 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 informację 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 29

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 - 100g 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 informację, czy sos jest wymagany do każdego dania mięsnego i ryby ?

Jeśli tak prosimy o informację 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 „poptuczyn” 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 30

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 zapewniane 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 dyni)"

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. 200g.



**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 31**

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu - "SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU" rozdz. II pkt 24 ppkt 1 pisze:

" codziennie porcja zupy – 300ml, zupa ma zawiesistą 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 identyczne wizualnie oraz smakowo)"

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma na myśli 2 dni pod rząd tj. jeśli pierwszego dnia zaplanuje zupę jarzynową to drugiego 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 32**

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

**Odpowiedź:** Tak

#### **Pytanie 33**

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 34**

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 150g, kefir naturalny ok. 200g, maślanka naturalna ok. 300g, jogurt z dodatkiem płatków zbożowych/ mix-em pestek"

Ponieważ Zamawiający wymaga aby podwieczorki nie powtarzały się we okresie 7-dniowym prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza 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 35**

Zamawiający w załączniku do ogłoszenia o zamówieniu - "SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU" rozdz. II pkt 25 ppkt b pisze:

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

Ponieważ Zamawiający wymaga aby podwieczorki nie powtarzały się we okresie 7-dniowym prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza planowanie na podwieczorek w diecie wrzodowej np. jogurtów owocowych, serków homogenizowanych, koktajli owocowych, kleików mlecznych itp.?

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

#### **Pytanie 36**

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 sałatą."

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 37**

Zamawiający w rozdziale XVII SIWZ pkt 3.2 ppkt 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 (...)"

Prosimy o informację czy alergeny należy podać dla danej potrawy czy z całego posiłku.

**Odpowiedź:** Z wyszczególnieniem dla danej potrawy

#### **Pytanie 38**

Zamawiający w rozdziale XVII SIWZ pkt 3.2 ppkt 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 odżywcza (kaloryczność, zawartość białka, tłuszczów i węglowodanów) (...)"

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

**Odpowiedź:** Zarówno dla każdego posiłku, jak i całodzienne wartości

### Pytanie 39

Wykonawca wnosi o obniżenie kar umownych przewidzianych w Rozdz. II pkt 4 Ogłoszenia o zamówienia oraz w §12 projektu umowy. Zamawiający wykorzystuje pozycję dominującą organizatora przetargu i uprzywilejowaną pozycję Zamawiającego wobec wykonawcy, polegającą na nałożeniu w SIWZ rażąco wygórowanych kar umownych na wykonawcę.

W Rozdz. 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 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcje w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości 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 wykonanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007 r., 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 i nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010 r., 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 zamówienia 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 pozbawiać 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 o zatem o zmniejszenie kary w Rozdz. II pkt 4 Ogłoszenia o zamówienia oraz w §19 ust. 4 projektu umowy do 0,1% wartości brutto umowy za każdą niezatrudnioną osobę poniżej liczby wymaganej przez Zamawiającego.

**Odpowiedź:** System i wysokość kar pozostała na niezmienionym 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 40**

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 obciąża Wykonawcy karą wskazaną w Rozdz. II pkt 4 Ogłoszenia o zamówienia oraz w §12 projektu umowy.

**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 41**

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 w 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 42**

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 mam 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 43**

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. wózkiem kelnerskim 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 odgórnych obostrzeń. Dopuszczone jest rozwożenie dodatkowych posiłków przy wykorzystaniu wózków kelnerskich i zamykanych pojemników.

#### **Pytanie 44**

Proszę o informację, czy do każdego oddziału można dostać się poprzez sprawną windę, oraz proszę o podanie wewnętrznych wymiarów każdej z kabin wraz w 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 45**

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 średniomiesięcznie 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 46**

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 zatrudnianie 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 obłożenie, 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 47**

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:** Po stronie Wykonawcy znajduje się zarządzanie logistyczne umożliwiające niezakłóconą realizację zadań oraz uzasadnienie prowadzonych rozwiązań.

**Pytanie 48**

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. I 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 49**

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

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

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisami zgłoszenia

**Pytanie 50**

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 dostarczeniu 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 51

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 P.z.p.). 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:** Art. 36 b ust. 1a p.z.p. nie ma zastosowania przy usługach społecznych. Zgodnie z zapisami ogłoszenia o zamówieniu

### Pytanie 52

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

- Prosimy o podanie, jaka jest wysokość wynagrodzeń przejmowanych pracowników z wyszczególnieniem kosztów, wynagrodzenia zasadniczego, premii, ZUS-u itp. na poszczególnego pracownika.
- Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia?
- Czy w okresie świadczonej usługi należy brać pod uwagę odprawy emerytalne? Jeśli tak to jakiej wielkości?
- 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).
- Czy wśród pracowników występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich, urlopach macierzyńskich, wychowawczych? Prosimy o dokładne zestawienie osób,
- Czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jaki stopniu niepełnosprawności?
- Czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
- Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich.
- Czy Zamawiający będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zobowiązania wobec pracowników przekazanych nowemu wykonawcy w trybie art.23' kp powstałe przed dniem przekazania?
- Czy Zamawiający posiada jakiegokolwiek zaległości z 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.).
- Jaki jest stan godzin świątecznych i nadgodzin w rozbiciu na poszczególnych pracowników?
- Prosimy o podanie dokładnych nazw i adresów związków zawodowych działających w Szpitalu.
- Czy przejmowani pracownicy są objęci układem zbiorowym pracy?
- Czy istnieje jakiegokolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisywany ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudniania pracowników lub wysokości ich wynagradzania?
- Czy pracownicy są objęci Zakładowym Funduszem Świadczeń Socjalnych, jeśli tak to proszę o jego udostępnienie?
- Proszę o przekazanie danych 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 53**

Proszę o podanie ceny brutto za 1 m<sup>2</sup> dzierżawy pomieszczeń kuchennych

**Odpowiedź:** 1 700zł brutto za 1259,4 m<sup>2</sup>

**Pytanie 54**

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 55**

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 56**

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

**Pytanie 57**

Proszę o załączenie ostatniego protokołu z kontroli Sanepidu.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie ma obowiązku załączania protokołów pokontrolnych

**Pytanie 58**

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

**Odpowiedź:** Nie

**Pytanie 59**

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 60**

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

**Odpowiedź:** W ostatnim czasie została naprawiona mroźnia

**Pytanie 61**

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, 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 62**

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 63**

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

**Odpowiedź:** Nie

**Pytanie 64**

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 65**

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 66**

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

**Odpowiedź:** 3 – koszt znany Wykonawcy obecnie dzierżawiącego kuchnię

**Pytanie 67**

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 68**

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 69**

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 70**

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 71**

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 72**

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 73**

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 74**

O ile jest planowane zwiększenie liczby łóżek po przebudowie na oddziale Ginekologiczno-położniczym?

**Odpowiedź:** Na chwilę obecną nie dysponujemy takimi informacjami

**Pytanie 75**

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

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

**Pytanie 76**

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

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

**Pytanie 77**

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 78:**

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 wymogi Zamawiającego, przedstawione w dokumentacji przetargowej.

**Pytanie 79**

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 80**

W związku z faktem, iż żaden wózek bemaowy dostępny na rynku nie posiada składanej półki z boku, proszę o usunięcie takiego zapisu. Konieczność dodatkowego montażu takich półek wiąże się 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 bema” – taką informację można znaleźć na stronach wybranych dystrybutorów wózków bemaowych. 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 bemaowych bez dodatkowej półki składanej, przy jednoczesnym spełnieniu wszystkich pozostałych wymagań.

**Pytanie 81**

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 82**

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 83**

Czy w wózkach bemaowych szafka 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 84.**

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 85.** 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 ma na myśli wolne moce w kW, a nie kV.  
Zamawiający posiada 200 kW wolnych mocy przerobowych.

**Pytanie 86**

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

**Odpowiedź:** Posiłki ponadstandardowe dotyczyły pacjentów na życzenie których byłaby możliwość odpłatnego zamówienia indywidualnego menu. Ze względu na brak szczególnego zainteresowania usługą Zamawiający odstępuje od w/w formy.

**Pytanie 87.**

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 88**

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 89**

Proszę o informację czy instalacja elektryczna jest sprawna.

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

**Pytanie 90**

Proszę o informację czy wszystkie instalacje na kuchni są sprawne.

**Odpowiedź:** Pozostają sprawne, ale w ograniczonym zakresie

**Pytanie 91**

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 92**

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 z instalacji.

**Odpowiedź:** Wykonawca odpowiada za wszelkie instalacje znajdujące się na terenie dzierżawnej kuchni.

**Pytanie 93**

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 w 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 94.**

Ile średnio dziennie jest doprowadzanych do każdego posiłku?

**Odpowiedź:**  $\approx$  30 posiłków

**Pytanie 95**

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 Wewnętrzznego)

**Pytanie 96**

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 97**

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 98**

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

**Odpowiedź:** Nie

**Pytanie 99**

Proszę o podanie kosztów mediów z rozbiorem 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 100**

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. niesprawny 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 101**

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 102**

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 103**

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 104**

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 105**

Czym jest zasilana wentylacja?

**Odpowiedź:** Ciepłem technologicznym

**Pytanie 106**

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

**Odpowiedź:** Tak

**Pytanie 107**

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

**Pytanie 108**

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

**Odpowiedź:** Tak

**Pytanie 109**

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, filet 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 110**

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

**Odpowiedź:** Zalecenia dotyczyły zwiększenia ilości gramaturowej dodatków warzywnych do poszczególnych posiłków, co zostało uwzględnione w SIWZ.

**Pytanie 111.**

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 112**

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

**Odpowiedź:** Nie



### Pytanie 113

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

**Odpowiedź:** Wszystkie koszty jakimi będzie obciążany Wykonawca są ujęte w Ogłoszeniu o Zamówieniu wraz z Załącznikami i wyjaśnieniem.

### Pytanie 114

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:** **≈ 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 115

Terminy wejścia w życie i wielkość zmian wprowadzonych w art. 142 ust 5 ustawy PZP w całości są niezależne od woli stron umowy o zamówienie publiczne. Aby zatem zapewnić z jednej strony stabilność finansów publicznych, którymi dysponują zamawiający a z drugiej strony dać wykonawcę gwarancję ich słusznych interesów, ustawodawca wprowadził obowiązek waloryzacji umów wieloletnich. Idea art. 142 ust 5 wyraża się w daniu gwarancji obu stronom umowy pewności, iż w razie zaistnienia zewnętrznego zdarzenia w tym przepisie wskazanego, z góry wiedzą w jaki sposób mają się zachować. Stąd obowiązek zawarcia w siwz swego rodzaju automatycznych mechanizmów dostosowywania wynagrodzenia wykonawcy do zewnętrznych warunków. Przy zapewnieniu zamawiającym bezpieczeństwa prawnego koniecznych zmian. Skoro to zdarzenia zewnętrzne determinują moment wyjścia w życie zmian, o których mowa w art. 142 ust 5 ustawy PZP, to zasadne jest aby konsekwencje tych zmian znalazły odzwierciedlenie w treści stosunku prawnego łączącego zamawiającego i wykonawcę w terminie, w którym te zmiany weszły w życie. Każdy inny termin wprowadzenia zmian w życie budzić może uzasadnione wątpliwości co do tego, czy nie mamy do czynienia z niedozwolonymi negocjacjami między stronami umowy. Brak bowiem obiektywnego powodu uzasadniającego inny termin wprowadzenia zmian niż dostosowanie się stron umowy do działań legislacyjnych ustawodawcy. W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o modyfikację §11 ust.10 pkt.1, pkt.2 i pkt. 3 wzoru umowy na: *Zamawiający w terminie 10 dni roboczych od dnia złożenia wniosku ocenia czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ na wzrost kosztów realizacji umowy. Po ocenie dostarczonych dokumentów i obliczeń Strony przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia umownego brutto Po negocjacjach Zamawiający wyznacza datę podpisania aneksu do umowy. Zmiana umowy skutkuje zmianą wynagrodzenia jedynie w zakresie płatności realizowanych po dniu wejścia w życie zmian wskazanych w ust. 10..*

**Odpowiedź:** Zgodnie z ogłoszeniem

### Pytanie 116

Prosimy o podanie aktualnej stawki osobodnia w kwocie netto i brutto.

**Odpowiedź:** 24,67 zł netto / 26,64 zł brutto

### Pytanie 117

Prosimy o podanie nazwy aktualnego operatora realizującego usługę żywienia.

**Odpowiedź:** FOOD INVESTMENT S.A

Jednocześnie Zamawiający przypomina, że zgodnie Rozdziałem 2a Komunikacja zamawiającego z wykonawcami, art. 10a ustawy Prawo zamówień publicznych oraz rozdziałem VI i XII pkt 5 ogłoszenia - oferty składana się w formie elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem. Oferty złożone w innej formie zostaną odesłane bez otwierania. Zamawiający zmienia zapisy w rozdziale XIII ogłoszenia:

### **XIII. MIEJSCE SKŁADANIA OFERT.**

1. Ofertę opatrzoną bezpiecznym podpisem jak w pkt. XII niniejszego ogłoszenia i należy złożyć w formie elektronicznej do dnia **19.12.2018r.** do **godz. 10:00** zgodnie ze wskazówkami w Rozdziale VI ogłoszenia
2. Celem dokonania zmian bądź poprawek - Wykonawca może wycofać wcześniej złożoną ofertę i złożyć ją po modyfikacji ponownie, pod warunkiem zachowania wyznaczonego w ogłoszeniu o zamówieniu terminu składania ofert.