

DO WSZYSTKICH OFERENTÓW

WYJAŚNIENIA DO TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Usługa żywienia pacjentów Szpitala Ogólnego w Grajewie”.

Zamawiający działając zgodnie z art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) Prawo zamówień publicznych przekazuje poniżej zapytania do treści SIWZ wraz z wyjaśnieniami.

Pytanie 302

Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Wymóg wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, niezależnie od formy wniesienia, jest dodatkowym elementem kosztotwórczym, który Wykonawcy muszą uwzględnić w cenie oferty. Po pierwsze udzielenie gwarancji należytego wykonania umowy wiąże się z opłatami wnoszonymi przez Wykonawcę do ubezpieczyciela lub banku. Niezależnie od zapłaconych składek Wykonawca jest zmuszony celem uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu do wniesienia odpowiednich zabezpieczeń w postaci np. depozytu gotówkowego, blokady środków na rachunku, hipoteki lub innych poręczeń majątkowych. Konieczność wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie istotnej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu, którego koszt utrzymania w tym czasie Wykonawca doliczy do kosztów gwarancji. W konsekwencji spowoduje to podwyższenie kosztów wykonania usługi dla Zamawiającego, co przy długim okresie trwania umowy i dużej wartości zamówienia zawyży wartość oferty w sposób nieadekwatny do przedmiotu zamówienia. Ponadto nadmieniamy, iż na chwilę obecną koszty uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu są znacząco wyższe niż to miało miejsce kilka lat temu, wpływ na takie koszty ma obecna sytuacja gospodarcza kraju w danej branży (koszty niniejsze wzrosły ze względu na fakt, iż wiele przedsiębiorstw budowlanych, które podpisały umowy o świadczenie usługi publicznej, nie zrealizowały swoich zobowiązań czego następstwem było wypłacanie przez firmy ubezpieczeniowe i banki należności z tytułu wystawionych przez nie gwarancji). Zamawiający ma także prawo do pokrycia kosztów szkody obniżając należną Wykonawcy kwotę z miesięcznej faktury, łącznie z odmową jej zapłaty. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na odstąpienie od żądania od wykonawców wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Zamawiający jest świadom, że instytucja ta jest dodatkowym elementem kosztotwórczym, niemniej jednak Zamawiający musi mieć oprócz innych wymienionych w umowie instrumentów mobilizujących wykonawcę do należytego wykonania umowy, także zabezpieczenie należytego jej wykonania. Uwzględniając jednakże wyżej wymienione argumenty Zamawiający obniża wysokość zabezpieczenia do 1%.

Pytanie 303

Prosimy o udzielenie informacji nt. pracowników przejmowanych w trybie art. 23 KP i przekazanie informacji, których nowy Wykonawca nie jest w stanie uzyskać w inny sposób:

- a) wysokość wynagrodzeń brutto z ich pochodnymi (staż pracy, premie itp).
- b) wysokość nagród jubileuszowych przysługujących pracownikom przejmowanym w okresie realizacji zamówienia oraz podanie dokładnej daty wypłaty nagrody (miesiąc i rok).
- c) czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia?
- d) czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawo do świadczeń emerytalnych? Prosimy o podanie dokładnej daty wypłaty nagrody (miesiąc i rok).
- e) czy w okresie świadczonej usługi należy brać pod uwagę odprawy emerytalne? Jeśli tak, to jakiej wielkości?
- f) czy wśród pracowników, którzy mają być przejęci są pracownicy objęci ochroną przedemerytalną? Jeśli tak, to ile osób?
- g) 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).
- h) zestawienie zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 20.04.2021 r.
- i) kopie obowiązującego Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń społecznych.
- j) termin zatrudniania przejmowanych pracowników.
- k) czy wśród pracowników występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich, urlopowach macierzyńskich, wychowawczych? Prosimy o dokładne zestawienie osób.
- l) informację czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak, to jaki jest stopień ich niepełnosprawności.
- m) czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
- n) prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich.
- o) czy Zamawiający posiada jakiegokolwiek zaległości z tytułu stosunku pracy wobec grupy pracowników przewidzianych do przekazania?
- p) jeśli tak, to z jakiego tytułu i w jakiej wysokości? (w szczególności niewypłacone nagrody jubileuszowe, opóźnienia z wypłatą wynagrodzeń, zaległości w opłacaniu składek na ZUS, należności z tytułu nadgodzin, pracy w dni wolne, dyżurów itp.).
- q) jaki jest stan godzin świątecznych i nadgodzin w rozbiciu na poszczególnych pracowników?

- r) prosimy o podanie dokładnych nazw i adresów związków zawodowych działających w Szpitalu.
- s) czy Zamawiający będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zobowiązania wobec pracowników przekazanych nowemu wykonawcy w trybie art.23' KP powstałe przed dniem przekazania?
- t) czy przejmowani pracownicy są objęci układem zbiorowym pracy?
- u) 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?
- v) czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikacje ich stosunków pracy?
- w) czy pracownicy są objęci Zakładowym Funduszem Świadczeń Socjalnych? Jeśli tak, to prosimy o jego udostępnienie.
- x) dane dotyczące odpisów dokonywanych na ZFŚS oraz na obligatoryjne świadczenia socjalne.
- y) prosimy podać jaka jest wysokość wynagrodzeń przejmowanych pracowników z wyszczególnieniem kosztów, wynagrodzenia zasadniczego, premii, ZUS-u itp. na poszczególnego pracownika.

Odpowiedź:

Informacje zostały dodane jako załącznik do wyjaśnień do SWZ z dnia 11.05.2021 r.

Pytanie 304

Czy wśród pracowników do ewentualnego przejścia jest osoba wykonująca aktualnie czynności związane z rozwożeniem posiłków autem dostawczym?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada wiedzy na ten temat. Informacje o przekazywanych pracownikach zostały dodane jako Załącznik do wyjaśnień do SWZ z dnia 11.05.2021 r.

Pytanie 305

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D? Wykonawca poświadcza ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 306

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, czy zgodnie z rozdz. V pkt. 4.6 oraz rozdz. VI pkt. 1 SWZ została zastosowana procedura odwrócona? Zgodnie z art. 139 (Dz. U. z 2019, poz. 2019) „Zamawiający może najpierw dokonać badania i oceny ofert, a następnie dokonać kwalifikacji podmiotowej wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona”, tymczasem w rozdz. VI pkt. 2 ppkt 1-16 SWZ wskazane jest, aby wszystkie dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu załączyć do oferty.

Odpowiedź:

Zamawiający wykreśla punkt. 4.6. z rozdziału V SWZ oraz pkt. 1 z rozdziału VI. Zamawiający ni będzie stosował procedury odwróconej.

Pytanie 307

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że doszło do omyłki pisarskiej, ponieważ w rozdz. VI pkt. 2 ppkt. 2 jest zapis, w którym formularz ofertowy stanowi załącznik nr 3, natomiast w rozdz. XX formularz ofertowy stanowi załącznik 9.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza omyłkę pisarską.

Pytanie 308

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że doszło do omyłki pisarskiej, ponieważ w rozdz. VI pkt. 2 ppkt. 3 jest zapis, w którym oświadczenie o tym, że w wykonywaniu zamówienia uczestniczyć będą 2 kucharze (...) stanowi załącznik nr 6, natomiast w rozdz. XX formularz ofertowy stanowi załącznik 7.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż Formularz ofertowy stanowi załącznik nr 9, wykaz osób wyznaczonych do wykonania zamówienia stanowi załącznik nr 6.

Pytanie 309

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Zamawiający wciąż 3 miesiące zdąży rozpisac nowe postępowanie przetargowe.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

Pytanie 310

Prosimy o udostępnienie aktualnych jadłospisów.

Odpowiedź:

Przykładowy jadłospis

ŚNIADANIE

DIETA OGÓLNA: kasza manna na mleku 350ml, chleb pszenno-żytni 90 g (3 kromki), masło extra 10g, ser żółty 40g, ogórek świeży 30g, herbata 250ml,

DIETA ŁATWOSTRAWNA: kasza manna na mleku 350ml, pieczywo mieszane (chleb pszenno-żytni 1 kromka, 1 bułka), masło extra 10g, szynka delikatesowa 30g, ogórek świeży 30g, herbata 250ml;

DIETA CUKRZYCOWA: kasza manna na rosole 350ml, chleb żytni (3 kromki), masło roślinne 10g, szynka delikatesowa 30g, ogórek świeży 30g, ser żółty 20g, herbata 250ml.

II ŚNIADANIE jogurt owocowy

OBIAD

DIETA OGÓLNA: zupa porowa 400ml, schab w sosie 90g, ziemniaki na sypko 200g, kalafior gotowany 80g, kompot wieloowocowy 200ml.

DIETA ŁATWOSTRAWNA: zupa porowa 400ml, schab gotowany 90g, ziemniaki na sypko 200g, kalafior gotowany 80g, kompot wieloowocowy 200ml.

KOLACJA

DIETA OGÓLNA: Chleb pszenno-żytni 90g (3 kromki), masło extra 10g, luncheon meat 30g, pomidor 30g, kawa inka na mleku 250ml;

DIETA ŁATWOSTRAWNA: Pieczywo mieszane (chleb 1 kromka, 1 bułka), masło extra 10g, luncheon meat 30g, pomidor 30g, kawa inka na mleku 250ml;

DIETA CUKRZYCOWA: Chleb żytni (3 kromki), masło roślinne 10g, luncheon meat 30g, pomidor 30g, pasta z mięsa i warzyw 80g, kawa inka na mleku 250ml;

II KOLACJA Pieczywo 50g, kiełbasa szynkowa

Pytanie 311

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 11 pisze: „Do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wymaga do każdego posiłku dodatku w postaci surówek lub warzyw lub owoców sezonowych.

Odpowiedź:

Tak zamawiający potwierdza obecności warzyw bądź owoców do każdego posiłku.

Pytanie 312

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 11.4 pisze: „Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się: śniadanie: zupa mleczna”.

Prosimy o informację, czy Zamawiający wymaga codziennie na śniadanie zupy mlecznej dla wszystkich diet, w tym dla diety cukrzycowej ?

Odpowiedź:

Zamawiający nie wymaga zupy mlecznej codziennie.

Pytanie 313

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 11.4 pisze: „Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się: śniadanie: (...) gorący napój (kawa zbożowa na mleku i herbata)”.

Prosimy o informację, czy Zamawiający wymaga codziennie na śniadanie kawy zbożowej na mleku dla wszystkich diet, w tym dla diety cukrzycowej ?

Odpowiedź:

Tak Zamawiający wymaga codziennie na śniadanie kawy zbożowej na mleku dla wszystkich diet, w tym dla diety cukrzycowej kawa zbożowa jest bez cukru.

Pytanie 314

Prosimy o wyjaśnienie, co Zamawiający rozumie poprzez zapis o pieczywie o obniżonej zawartości węglowodanów do diety cukrzycowej? Prosimy o uściślenie powyższego zapisu o skład pieczywa lub nazwę gotowego produktu występującego na rynku.

Odpowiedź:

W diecie cukrzycowej pieczywem obowiązującym jest pieczywo pełnoziarniste lub żytnie.

Pytanie 315

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 11.4 pisze: „Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się: śniadanie: (...) dodatki do pieczywa, warzywa”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wymaga do śniadania jednego dodatku do pieczywa tj. wędliny lub pasty lub dżemu lub produktu nabiałowego np. ser, twarożek itp. oraz jednego dodatku warzywnego.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga do śniadania jednego dodatku do pieczywa tj. wędliny lub pasty lub produktu nabiałowego np. ser, twarożek itp. oraz jednego dodatku warzywnego lub owocu; dżem jest dodatkiem do twarogu nie do pieczywa.

Pytanie 316

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 11.4 pisze: „Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się: śniadanie: (...) warzywa”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca może planować do śniadania owoc zamiast warzywa np. w przypadku podawania dżemu jako dodatku do pieczywa.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga do śniadania jednego dodatku do pieczywa tj. wędliny lub pasty lub produktu nabiałowego np. ser, twarożek itp. oraz jednego dodatku warzywnego lub owocu; dżem jest dodatkiem do twarogu nie do pieczywa.

Pytanie 317

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 11.4 pisze: „Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się: kolacja: (...) dodatki do pieczywa białkowe i warzywne”.

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wymaga do kolacji jednego dodatku białkowego do pieczywa tj. wędliny lub pasty lub produktu nabiałowego np. ser, twarożek itp. oraz jednego dodatku warzywnego.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza

Pytanie 318

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 11.4 pisze: „Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się: śniadanie i kolacja : (...) w niedzielę i święta bułka grahamka lub kajzerka (1 szt. dla pacjenta)”.

Prosimy o potwierdzenie, iż w niedzielę i święta Wykonawca ma planować zarówno na śniadanie jaki i kolację bułkę 1 szt. zamiast chleba.

Odpowiedź:

Zamawiający zmienił ten zapis

Pytanie 319

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 11.4 pisze: „II śniadanie w przypadku diety z ograniczeniem cukrów prostych (np. kanapka z dodatkiem warzyw lub owoców lub kefiru lub jogurtu). Jeżeli napój mleczny fermentowany to z dodatkiem płatków zbożowych”.

Prosimy o informację czy na II śniadanie w diecie cukrzycowej Wykonawca ma podawać kanapkę z dodatkiem warzyw lub kefir z płatkami zbożowymi + owoc lub jogurt z płatkami zbożowymi + owoc, czy codziennie kanapkę z różnymi dodatkami tj. kanapkę z dodatkiem warzyw lub kanapkę z dodatkiem owoców lub kanapkę z kefirem z płatkami zbożowymi lub kanapkę z jogurtem z płatkami zbożowymi.

Odpowiedź:

Zamawiający zmienił ten zapis. W diecie cukrzycowej Wykonawca ma podawać kanapkę z dodatkiem warzyw

Pytanie 320

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 15 pisze: „W niedzielę i święta dodatkowo serwowany będzie podwieczorek (jak podano powyżej) w każdej diecie. W diecie podstawowej w postaci ciasta np. makowiec, drożdżowe, drożdżowe z owocami, sernik”.

Prosimy o wskazanie jakie produkty Wykonawca ma planować na podwieczorek dla innych diet np. lekkostrawnej, cukrzycowej itd.

Odpowiedź:

Zamawiający zmienił ten zapis.

Pytanie 321

Zamawiający w załączniku nr 1 do SWZ pkt 22 podaje wymagany rozkład energii na poszczególne posiłki tj. w dietach 3-posiłkowych: śniadanie 30%, obiad 45%, kolacja 25%, a w dietach 5-posiłkowych: śniadanie 20%, II śniadanie 10%, obiad 40%, podwieczorek 10%, kolacja 20%.

Pragniemy poinformować, iż nie ma możliwości zaplanowania jadłospisu, w taki sposób, aby w każdym dniu w diecie np. 3-posiłkowej na I śniadanie przypadało dokładnie 30% dziennego zapotrzebowania w kcal, na obiad dokładnie 45%, a na kolację dokładnie 25%.

W związku z powyższym prosimy o podanie przedziału wartości np. w dietach 3-posiłkowych: śniadanie 25-30%, obiad 45-50%, kolacja 20-25%, a w dietach 5-posiłkowych: śniadanie 20-25%, II śniadanie 5-10%, obiad 40-45%, podwieczorek 5-10%, kolacja 20-25% lub dopuszczenie 5% odchylenia od w/w wartości.

Odpowiedź:

To są wartości orientacyjne mogą ulec nieznacznym wahaniom.

Pytanie 322

Prosimy o potwierdzenie, iż do oferty należy załączyć jadłospis dekadowy dla diety podstawowej z gramaturą dla każdej potrawy oraz kalorycznością z całego dnia.

Odpowiedź:

Wykonawca po wygraniu przetargu będzie musiał okazać takie jadłospisy Zamawiającemu.

Pytanie 323

Czy sprzęty należące do Szpitala oraz dzierżawione od Zamawiającego, z który będą korzystać pracownicy Wykonawcy, są w dobrym stanie technicznym? Prosimy o listę przejmowanego wyposażenia kuchni.

Odpowiedź:

Listę sprzętów dodano jako Załącznik do wyjaśnień do SWZ z dnia 11.05.2021 r.

Pytanie 324

Prosimy Zamawiającego o udostępnienie planu pomieszczeń objętych dzierżawą w ramach ww. postępowania z informacją o ich aktualnym przeznaczeniu.

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada planów w wersji elektronicznej. Dokumentacja w formie papierowej dostępna jest w siedzibie Zamawiającego.

Pytanie 325

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów w okresach 14-dniowych? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę

Pytanie 326

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

Odpowiedź:

Wszystkie wymagane przez szpital

Pytanie 327

Wykonawca prosi o modyfikacje zapisów umowy §3 Obowiązki Wykonawcy, pkt 1b oraz OPZ pkt 9. Zamawiający wymaga określenia zawartości cholesterolu, wapnia, żelaza, witaminy C i błonnika w każdej diecie. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości soli mineralnych, witamin, błonnika i cholesterolu, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli. "*Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:*

a) wartość energetyczna;

oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."

Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty do wzoru umowy i OPZ.

Odpowiedź:

Zamawiający zmienił ten zapis

Pytanie 328

W nawiązaniu do zapisów umowy §3 Obowiązki Wykonawcy, pkt 1d oraz OPZ pkt.9, Zamawiający wymaga przedstawienia receptur potraw do każdego jadłospisu dekadowego. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na przedstawienie jednorazowo księgi składu potraw stosowanych przez Wykonawcę przy realizowaniu umowy? Zastrzegając, że w przypadku wprowadzenia do jadłospisu nowej potrawy, Wykonawca uzupełni księgę o nowe dane. Receptury dotyczące posiłków stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie powinny zostać upublicznione.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wymaga receptur a jedynie jadłospisów oraz wyszczególnionych alergenów. Takie informacje muszą być ogólnie dostępne na oddziałach szpitala do ewentualnego wglądu dla pacjenta, zaś ilości potraw oraz ich wartość odżywcza i kaloryczna do kontroli zewnętrznych.

Pytanie 329

Wykonawca prosi o doprecyzowanie, w jakich sytuacjach jadłospis dekadowy nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego.

Odpowiedź:

Jeżeli rodzaj posiłków lub też sposób obróbki termicznej nie będzie odpowiedni do zalecanej diety.

Pytanie 330

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu dotyczącego przestrzegania norm racji pokarmowych (OPZ pkt. 8). Normy wyżywienia (modelowe racje pokarmowe) nie obowiązują od 2008r.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 331

Z uwagi na zalecenia IŻŻ dotyczące spożywania ryb, Wykonawca prosi o zmianę zapisu OPZ pkt. 11.3 i zgodę Zamawiającego na planowania ryb do obiadu w każdy piątek.

Odpowiedź:

Zamawiający nie widzi problemu w spożywaniu ryb bądź zamiennie potraw jarskich w piątki.

Pytanie 332

Wykonawca prosi o zmianę zapisów OPZ pkt. 11.4 oraz pkt. 14, w których Zamawiający wymaga do obiadu mięso 6x w tygodniu. Wymaganie to nie jest zgodne z zaleceniami IŻŻ, które ograniczają ilość spożywanych mięs i produktów mięsnych do 500g/tydzień.

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia potrawy mięsne do obiadu 6 x w tygodniu

Pytanie 333

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że dieta lekkostrawna pooperacyjna jest dietą lekkostrawną bezmleczną ?

Odpowiedź:

Dieta lekkostrawna pooperacyjna i dieta lekkostrawna bezmleczna to dwie różne diety

Pytanie 334

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie aplikacji online? Jeżeli tak, to czy od pierwszego dnia obowiązywania umowy po uprzednim przeszkoleniu personelu?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 335

Prosimy Zamawiającego o informację ilu pracowników Wykonawca jest zobowiązany posiadać celem realizacji umowy.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga w trakcie realizacji zamówienia zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę wszystkich pracowników wykonujących czynności przygotowania posiłków dla pacjentów Zamawiającego, przy czym wykonawca przejmie w trybie art. 23 1 Kodeksu Pracy od obecnego wykonawcy 12 osób dotychczas wykonujących czynności przygotowania posiłków dla pacjentów Zamawiającego. Zamawiający nie stawia wymogów odnośnie zatrudnienia konkretnej ilości osób w trakcie realizacji umowy. Zamawiający wymaga, aby wykonawca zatrudniał przez cały okres umowy wykwalifikowanych pracowników na stanowisku dietetyka i kucharza, zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ.

Pytanie 336

Prosimy Zamawiającego o wskazanie po czyjej stronie należy dystrybucja posiłków? Czy odbywa się ona na oddziały czy do łóżka pacjenta? Prosimy o podanie ilości osób niezbędnych do realizacji dystrybucji.

Odpowiedź:

Dystrybucja posiłków odbywa się za pośrednictwem pracowników Zamawiającego.

Pytanie 337

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, czy Wykonawca ma zapewnić bemaary? Jeżeli tak, to ile i jakie?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 338

Czy Wykonawca ma zapewnić wózki do transportu żywności typu gn? Jeżeli tak, to ile i jakie?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 339

Czy Wykonawca ma zapewnić sprzęt w postaci zmywarki? Kto będzie ją obsługiwał?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 340

Prosimy o wskazanie aktualnej mocy zasilania elektrycznego w kuchni? Czy można dokonać zwiększenia jej? Jeżeli tak, to o ile?

Odpowiedź:

130 kW

Pytanie 341

Czy Zamawiający dopuszcza rozwiązanie zewnętrznej butli gazowej i doprowadzenia gazu tak jak w przypadku obecnego Wykonawcy?

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 342

Prosimy o podanie średniej ilości pacjentów z ostatnich 12 miesięcy z podziałem na poszczególne miesiące zaczynając od marca 2020 r.

Odpowiedź:

Dzienna liczba osobodni w roku:

2020 – 116,70

2019 – 146,13

2018 – 155,05

Pytanie 343

Prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca ma zapewnić transport posiłków na terenie szpitala lub oddziałów? Jeżeli tak, to do jakiej ilości pacjentów i do jakich punktów?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 344

Czy Zamawiający zapewni miejsce postojowe dla samochodu odpowiedzialnego za transport zarówno w ciągu dnia, jak i w nocy?

Odpowiedź:

Przy kuchni jest ogólnodostępny parking dla samochodów.

Pytanie 345

Prosimy o doprecyzowanie co Zamawiający miał na myśli wymieniając w SWZ „dieta bezbiałkowa”?

Odpowiedź:

Zamawiający określił aktualnie stosowane diety w szpitalu w wyjaśnieniach z dnia 11.05.2021 r Załącznik nr 1 – modyfikacja.

Pytanie 346

Prosimy Zamawiającego o możliwość składania przez Zamawiającego planu na dzień następnego do godziny 14, a nie jak w SWZ do godziny 15. Usprawni to funkcjonowanie kuchni.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 347

Prosimy o podanie dokładnej ilości pacjentów zakażonych koronawirusem w ciągu ostatniego pół roku. W związku z powyższym pytaniem prosimy o wskazanie kto będzie ponosił koszty naczyń jednorazowych i sztućców? Jeżeli będą po stronie Wykonawcy prosimy o uwzględnienie pozycji w formularzu ofertowym na wskazanie ceny naczyń jednorazowych i sztućców jakie będzie ponosił Wykonawca.

Odpowiedź:

Średnio 340 pacjentów w okresie ostatnich 4 miesięcy. Zgodnie z wytycznymi epidemiologicznymi nie ma obowiązku serwowania pacjentom chorującym na Covid-19 potraw w naczyniach jednorazowych.

Pytanie 348

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że pracownicy Wykonawcy nie będą wydawali posiłków osobom zakażonym koronawirusem.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza.

Pytanie 349

Czy wszystkie diety 5-posiłkowe będą rozliczane w koszcie diety cukrzycowej, np. diety pediatryczne? Jeżeli nie, to prosimy o rozbięcie diet pięcioposiłkowych z możliwością wskazania kosztów.

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 350

Prosimy Zamawiającego o udostępnienie ostatniego protokołu z PPIS- Sanepidu. Czy są decyzje nakazujące wprowadzenie zaleceń? Jeżeli tak to jakich?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie 351

Czy w stosunku do pomieszczeń stanowiących przedmiot dzierżawy Zamawiający posiada decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego, np. Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Pracy, Urzędu Dozoru Technicznego itp.? Jeżeli tak to prosimy o przedstawienie kopii protokołów z ostatnich kontroli dotyczących przedmiotu dzierżawy.

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 352

Czy są urządzenia objęte nadzorem Urzędu Dozoru Technicznego? Jeżeli tak to jakie i czy będzie za nie odpowiadał Wykonawca?

Odpowiedź:

Dźwig towarowy jest pod nadzorem UDT , odpowiada Zamawiający.

Pytanie 353

Prosimy o wskazanie stanu technicznego niżej wymienionych instalacji lub innych. Instalacja wodno-kanalizacyjna, instalacja elektryczna, instalacja centralnego ogrzewania. W pomieszczeniach kuchni zaś instalacja gazowa, instalacja wentylacyjna, instalacja parowa, instalacja teletechniczna.

Odpowiedź:

Wszystkie instalacje są sprawne technicznie.

Pytanie 354

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

Odpowiedź:

Tak.

Pytanie 355

Czy dzierżawione pomieszczenia wymagają przeprowadzenia kapitalnego remontu?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 356

Prosimy o wskazanie aktualnego stanu technicznego na okładzinach ściennych i posadzkach?

Odpowiedź:

Zamawiający uważa stan techniczny okładzin jako dobry.

Zamawiający doprecyzowuje odpowiedź na pytanie nr 26 i 206 z wyjaśnień do SWZ z dnia 11.05.2021 r. - W kwotę czynszu zostały wliczone wszystkie niezbędne podatki.

Powyższe wyjaśnienia są wiążące dla Wykonawców i Zamawiającego. Wszyscy Wykonawcy w składanych ofertach zobowiązani są uwzględnić w/w zmiany. Pozostałe warunki Specyfikacji Warunków Zamówienia pozostają bez zmian.

Dyrektor
Szpitala Ogólnego im. dr W. Gineła
w Grajewie

lek. med. Sebastian Wysocki