Powiatowe Centrum Zdrowia Spółka z o.o.

PODMIOT LECZNICZY

82-200 Malbork, ul. Armii Krajowej 105/106
tel. (55) 646 02 00 fax (55) 646 02 35 www.pcz.net.pl sekretariat@pcz.net.pl

Malbork, 11 .01.2021r.

PCZ.ZP.16/1/2020

Uczestnicy postępowania

Dotyczy: Świadczenie usług żywieniowych dla pacjentów Powiatowego Centrum Zdrowia Sp. z o.o. – Szpitale w Malborku i Nowym Dworze Gdańskim; znak sprawy: PCZ.ZP.16/2020

Powiatowe Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Malborku informuje, że w toku prowadzonego postępowania wpłynęły poniższe pytania:

1. Zamawiający w rozdz. VII SIWZ pkt 4 pisze na, iż na wezwanie: „w celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, żąda przedstawienia dodatkowo: a) przykładowego menu posiłków dla diety podstawowej i cukrzycowej na okres 10 dni obejmującego śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek oraz kolację z podaniem gramatury, kaloryczności posiłków oraz składu jakościowego posiłków (rodzaju produktów użytych do wyprodukowania danego posiłku). Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma przedłożyć jadłospisy na 10 dni dla diety podstawowej i cukrzycowej z podaniem gramatury, kaloryczności z całego dnia oraz składu danego posiłku tj. np. filet z ryby panierowany 100 g (skład: filet z dorsza, jajko, bułka tarta, przyprawy).
ODP. W chwili obecnej mamy na każdej diecie śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację. II śniadanie to owoc lub jogurt

2. Zamawiający w rozdz. VII SIWZ pkt 4 pisze na, iż na wezwanie: „w celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, żąda przedstawienia dodatkowo: a) przykładowego menu posiłków dla diety podstawowej i cukrzycowej na okres 10 dni obejmującego śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek oraz kolację z podaniem gramatury, kaloryczności posiłków oraz składu jakościowego posiłków (rodzaju produktów użytych do wyprodukowania danego posiłku). Natomiast w zał. nr 1 do SIWZ pkt 5 ppkt 4 pisze: " Posiłki obejmują: I śniadanie, obiad (zupa, II danie, kompot) i kolację, a w przypadku diety cukrzycowej i innych specjalnych, wymagających dodatkowych posiłków - I śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację". W związku z powyższymi rozbieżnościami prosimy o informacje na ile posiłków oraz jakie ma być ułożony jadłospis dla diety podstawowej a na ile i jaki posiłki dla diety cukrzycowej dostarczany przez Wykonawcę na wezwanie.
ODP. W chwili obecnej mamy na każdej diecie śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację. II śniadanie to owoc lub jogurt.

3. Zamawiający w zał. nr 1 do SIWZ pkt 7 ppkt 1 oraz zał. nr 7 do SIWZ paragraf 4 pkt 3 pisze: „(…) ten sam produkt nie powinien się powtarzać częściej niż co 7 dni z wyjątkiem pieczywa, masła, ziemniaków, mleka".
Ponadto w zał. nr 7 do SIWZ paragraf 11 pkt 3 pisze:

„Potrawy wykazywane w jadłospisie dekadowym nie mogą pojawić się częściej niż co 7 dni (za wyjątkiem pieczywa, masła, mleka, ziemniaków, herbaty i potraw występujących w dietach specjalistycznych ubogich np. kleik ryżowy)".
Prosimy o wykreślenie zapisu, ponieważ w jadłospisie powtarzać będą się także takie produkty jak kawa, kompot, mąka i wiele innych. Ponadto zgodnie z w/w zapisem Wykonawca nie mógłby zaplanować w ciągu tygodnia jako dodatek warzywny do śniadania lub kolacji 2 razy pomidora czy wędliny z kurczaka.
W związku z powyższym wnosimy jak na wstępnie o wykreślenia zapisu, przy jednoczesnym wymogu zapewnienia odpowiedniej różnorodności posiłków.
ODP. Zamawiający wyraża zgodę na wykreślenie zapisu, jednakże wymaga od Wykonawcy zapewnienia odpowiedniej różnorodności posiłków.

4. Zamawiający w zał. nr 7 do SIWZ paragraf 12 pkt 2 pisze:

„Do posiłków: śniadanie i kolacja - należy przewidzieć kawę mleczną, zupę mleczną, gorzką herbatę oraz cukier do słodzenia (...)".
Czy na śniadanie i kolację Wykonawca ma planować codziennie dla każdej z diet zarówno kawę mleczną jak i herbatę dla każdego z tych posiłków, czy tylko jeden z w/w napojów ?
ODP. Wystarczy, że będzie albo kawa zbożowa albo herbata - jednak ważne by był wybór bez cukru i z cukrem

5. Zamawiający w zał. nr 7 do SIWZ paragraf 12 pkt 2 pisze:

„Do posiłków: śniadanie i kolacja - należy przewidzieć kawę mleczną, zupę mleczną, gorzką herbatę oraz cukier do słodzenia, obiad - kompot, kisiel płynny itp.".
Prosimy o potwierdzenie, iż na obiad Wykonawca ma panować jeden napój tj. kompot lub kisiel płynny.
ODP. Zamawiający informuje, że wymaga aby do każdego posiłku był zaplanowany jeden napój, może być albo kompot albo kisiel płynny.

6. Zamawiający w zał. nr 7 do SIWZ paragraf 12 pkt 2 pisze:

„Do posiłków: śniadanie i kolacja - należy przewidzieć kawę mleczną, zupę mleczną, gorzką herbatę oraz cukier do słodzenia (...).".
Prosimy o potwierdzenie, iż dostarczani cukru do słodzenia nie dotyczy diety cukrzycowej.
ODP. Dieta cukrzycowa nie podlega podaży cukru białego w celu dosładzania.

7. Zamawiający w zał. nr 7 do SIWZ paragraf 12 pkt 2 pisze:

„Do posiłków: śniadanie i kolacja - należy przewidzieć kawę mleczną, zupę mleczną, gorzką herbatę oraz cukier do słodzenia (...).".
Prosimy o informacje czy zupę mleczną należy podawać także codziennie dla każdej z diet na kolację czy zaszła omyłka i zupy mleczne dotyczą jednie śniadań.
ODP. Podaż zup mlecznych dotyczy jedynie śniadań.

8. Zamawiający w zał. nr 1 do SIWZ pkt 6 pod „uwagi ogólne" ppkt 2 pisze:

„W przypadku diety cukrzycowej wymaga się pieczywa mieszanego (po 2 kromki razowego i 1 kromce zwykłego na śniadanie i na kolację). Na pierwsze śniadanie wymagana jest zupa mleczna albo pieczywo".
Natomiast w zał. nr 1 do SIWZ pkt 7 ppkt 9 Zamawiający pisze, iż Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania zupy mlecznej do śniadań 7 razy w tygodniu.
W związku z powyższymi rozbieżnościami prosimy o informację jaki schemat obowiązuje dla diety cukrzycowej: czy Wykonawca ma codziennie planować na śniadanie zupę mleczną i pieczywo, zupę

mleczną bez pieczywa czy pieczywo bez zupy mlecznej czy zamiennie, raz pieczywo a raz zupę mleczną.

ODP. Wykonawca ma codziennie planować na śniadanie zupę mleczną oraz pieczywo mieszane.

9. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie na każde zadanie wraz ze wsadem do kotła

ODP. Malbork: Zakład Aktywności Zawodowej „Pod dobrym Aniołem" w Sztumie, ul. Żeromskiego 8, 82-400 Sztum, dzienny „wsad do kotła" diety podstawowej wynosi 9,50 PLN, cena 1 osobodnia żywieniowego dla diety podstawowej w wysokości 18,45 zł netto tj. 19,93 zł brutto,
Nowy Dwór Gdański: SMAKPOL – CATERING Sp. z o.o., ul. Browarna 83, 82-300 Elbląg, dzienny „wsad do kotła" diety podstawowej wynosi 7,50 PLN, cena 1 osobodnia żywieniowego dla diety podstawowej w wysokości 17,38 zł netto tj. 18,78 zł brutto

10. Czy w celu potwierdzenia iż wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) należy załączyć dokument potwierdzający np. certyfikat ISO 22000 bądź równoważny, który zawiera w sobie normy HACCP?
    ODP. Zgodnie z SIWZ tzn. należy załączyć albo Certyfikat systemu HACCP albo oświadczenie potwierdzające stosowanie HACCP – wg własnego wzoru.
11. 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).
    Uzasadnienie: 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 dostarczenia 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.
    ODP. Zamawiający modyfikuje wzór umowy tworząc w §10 ust. 19 o treści: *W sytuacjach nagłych niespodziewanych, spowodowanych wyjątkowymi okolicznościami Wykonawca może zatrudnić, w miejsce dotychczasowego pracownika, pracownika na umowę cywilnoprawną.*

12. Czy wykonawca dobrze rozumie, że na spełnienie warunku udziału w postępowaniu wykonawca powinien wykazać się doświadczeniem w realizacji co najmniej jedną usługę polegającą na świadczeniu usług żywieniowych dla pacjentów szpitala w sposób ciągły przez okres minimum 12 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 300 000,00 zł brutto. Zaznaczamy, iż firma powinna posiadać doświadczenie w realizowaniu zamówień dla jednostek służby zdrowia, gdyż zgodnie z art. 22 ust.1a Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).
    Zaznaczamy bowiem, iż obecny państwa wymóg dopuszcza do udziału w postępowaniu firmy bez doświadczenia w przygotowaniu posiłków dla pacjentów, nie posiadających doświadczenia w przygotowaniu diet leczniczych tym obsługi kuchni mlecznej. Warunek jest bardzo zaniżony w stosunku do przedmiotu realizacji dopuszczający firmy, które obsługują

np. szkołę lub hotel. Zaznaczamy, iż firma powinna posiadać doświadczenie w realizowaniu zamówień dla jednostek służby zdrowia, gdyż zgodnie z art. 22 ust.1a Pzp Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).
ODP. Obowiązuje warunek określony w SIWZ i jej załącznikach.

13. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Z treści art. 36b p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców 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.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców oraz załączania JEDZ dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?
ODP. Zamawiający potwierdza.

14. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny". Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.
Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. weszła i w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona).
ODP. Zgodnie z SIWZ.

15. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż podana minimalna kwota wsadu do kotła to 7,50 zł netto
ODP. Tak.

16. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci

Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni"
ODP. Zamawiający nie wyraża zgody na ww.zapis.

17. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.
ODP. Zamawiający umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert, przy zachowaniu zasad sanitarnych (maseczka na twarzy).

18. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycja poniżej:
Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:
    1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
    2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
    3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

ODP. Zamawiający nie wyraża zgody.

19. Prosimy o podanie średnich stanów żywionych zrealizowanych w okresie 12 miesiecy 2020 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.
ODP.

Posiłek:	01.2020	02.2020	03.2020	04.2020	05.2020	06.2020	07.2020	08.2020	09.2020	10.2020	11.2020	12.2020
Śniadanie	1721	1672	**1314**	978	**1219**	**1326**	1482	1494	1575	1516		
II śniadanie												
Obiad	1758	1710	**1305**	976	**1220**	**1349**	1476	1493	1585	1519		
Podwieczorek												
Kolacja	1722	1671	**1286**	972	1220	1348	1483	1492	1587	1516		

20. Jak duże ilości naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.
ODP. Zamawiający nie przewiduje naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych i diagnozowanych (z wyłączeniem pacjentów przebywających w izolatoriach).

21. 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?
ODP. 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. W takiej sytuacji Wykonawca musi wystosować na piśmie odpowiednie wyjaśnienie.

22. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?
ODP. Zgodnie z SIWZ.

23. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorze umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen konsumpcyjnych według obwieszczenia Prezesa GUS ogłoszonego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalone na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym". Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego. Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi
ODP. Jest to umowa zawierana na 12 miesięcy więc zapis dotyczący waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy nie jest obowiązkowy.

24. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny
ODP. Zgodnie z SIWZ.

25. Zwracamy się z prośba o wprowadzenie w wzorze 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.
ODP. Zgodnie z SIWZ.

26. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia w każdej lokalizacji oraz ile godzin dziennie minimum muszą pracować pracownicy?
ODP. Zamawiający wymaga (niezależnie od sposobu dystrybucji) min.2 osób – 1 pracownik w systemie 12 godzinnym, a drugi 8 godzinnym. Jeden z pracowników od godz. 6:00, a drugi od godz. 7:00 do 19:00.

27. Czy pracownicy wykonawcy maja bezpośredni karmić pacjentów na Zol-u?
ODP. Nie.

28. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków do łóżka pacjenta odpowiada Wykonawca?
ODP. Tak.

29. Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych?
ODP. Zamawiający dopuszcza.
Prosimy o podanie średniej ilość zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na rodzaje.

30. Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów ?
ODP. Nie.

31. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem ?
ODP. W budynku znajdują się windy, ale Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich użytkowaniem.

32. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?
ODP. Nie.

33. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.
ODP. Nie.

34. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?
ODP. Nie.

35. Czy Zamawiający ustali próg maksymalnego odchylenia liczby zamawianych posiłków, do którego Wykonawca nie będzie wnosił żadnych skutków prawnych i roszczeń?
ODP. Zamawiający ustala 30% próg maksymalnego odchylenia liczby zamawianych posiłków. Jednocześnie informuje, że w umowie dodano zapis w § 19 ust.7.o treści: ***Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zamówienia w zakresie ilościowym, co nie***

jest odstąpieniem od umowy, przy uwzględnieniu iż zmiana ilości zamówionych posiłków nie przekroczy +/- 30%.

36. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?,
ODP. Zamawiający informuje, że pomieszczenia spełniają wymogi sanitarne.

37. Prosimy o załączenie protokołu ostatniej kontroli Sanepidu z uwagami jakie są w stosunku do pomieszczeń kuchni oraz kto jest odpowiedzialny za wykonanie tych zaleceń?
ODP. Zamawiający informuje, ze pomieszczenia spełniają określone wymogi sanitarne.

38. Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają **potrzeby osób niepełnosprawnych** w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?
ODP. Pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż. , natomiast nie uwzględniają potrzeb osób niepełnosprawnych.

39. Gdzie zmywane są naczynia kuchenne i kto odpowiada za ich mycie i w ile zmywarek należy doposażyć kuchenki?
ODP. Naczynia zmywane są w punktach kuchennych przez osoby rozdające posiłki. Zalecane jest by Wykonawca wyposażył punkt kuchenny na oddziale chorób wewnętrznych w zmywarkę

40. Ile wózków bemarowych należy dostarczyć celem realizacji zamówienia w poszczególnych lokalizacjach?
ODP. Mk 1, NDG 1

41. W związku z zapisem „Opakowania jednorazowe przewidziane dla 20 pacjentów oddziału wewnętrznego, Izby przyjęć, izolatorium (w tym oddziału covidowego) są bezpłatne, natomiast od pozostałych (powyżej tej liczby) będzie pobierana opłata 1,23zł brutto od każdego posiłku."- czy po wejściu w życie ustawy od lica przewidują negocjacje ceny ponieważ – biodegradowalne opakowania są o wiele droższe?
ODP. Nie, Zamawiający przewiduje tylko zmiany określone we wzorze umowy.

42. Czy Zamawiający wyrazi zgodę prosimy o 14 dniowe jadłospisy oraz ich akceptację 5 dni przed rozpoczęciem realizacji ?
ODP. Zgodnie z SIWZ.

43. Prosimy o możliwość wdrożenia systemu zdalnego zamawiania posiłków
ODP. Posiłki zamawiane są e-mailem.

44. Prosimy o możliwość korekty do godz. 9 z uwagi na pakowanie i dojazd.
ODP. Zgodnie z SIWZ.

45. Czy można łączyć oddziały przy wydawaniu posiłków?
ODP. Nie.

46. Prosimy o zmianę korekty kolacji w tym samym dniu do 11:30
ODP. Zamawiający dopuszcza.

47. Czy kanapki są robione z produktów zamawianych przez Zamawiającego na dany posiłek? Czy musimy robić je dodatkowo? dla osób starszych i dzieci w świetlicy. Ponadto w jaki sposób nasi pracownicy mają to weryfikować ile dzieci będzie w świetlicy a ile w łóżku? kanapki trzeba przygotować wcześniej, więc musimy taką informację otrzymywać dzień wcześniej ile ma być kanapek a ile porcji na talerzach.
ODP. W praktyce kanapki są robione „na świeżo" przez personel wydający posiłki. Oddziałowe zgłaszały kto potrzebuje „gotową kanapkę"

48. Czy dla pacjentów przebywających na zabiegu/badaniach istnieje możliwość zostawienie suchego prowiantu ?
ODP. Wg zlecenia oddziałowych.

KIEROWNIK
Działu Zamówień Publicznych
i Zaopatrzenia
mgr Aleksandra Sulikowska