



Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej

Specjalista ds. Zamówień Publicznych

tel./fax(33) 499 18 10

zp@szpitalbystra.pl

ul. J.Fałata 2
43-360 Bystra

tel. (33) 499 18 01
fax. (33) 499 18 02

www.szpitalbystra.pl
sekretariat@szpitalbystra.pl

NIP: 937 00 10 797
REGON: 000640923

Bank: BS Węgierska Górka
55 8131 0005 0013 6943 2000 0010



Bystra, dn.25.07.2017 r.

Nr sprawy: 21/EZP/380/NPE/3/2017

Wszyscy zainteresowani

Dotyczy: postępowania przetargowego na świadczenie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej.

W związku ze złożonymi zapytaniami dotyczącymi treści siwz, stosownie do art. 38 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej wyjaśnia:

Pytanie nr 1

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wdzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a 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?

Odpowiedź

Nie zostały wydane żadne decyzje.

Pytanie nr 2

Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Odpowiedź

Tak

Pytanie nr 3

Czy pomieszczenia, które będą wdzierżawione 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?

Odpowiedź

Pomieszczenia, które będą wdzierżawione odpowiadają przepisom BHP, P.poż. Pomieszczenia nie są przystosowane dla osób niepełnosprawnych

Pytanie nr 4

Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?

Odpowiedź

Tak

Pytanie nr 5

Kto jest właścicielem instalacji wentylacyjnej w kuchni, w tym okapów (pochłaniaczy)?

Odpowiedź

Właścicielem instalacji wentylacyjnej w kuchni jest Wdzierżawiający, okapy i pochłaniacze oraz ich montaż jest po stronie Dzierżawcy.

Pytanie nr 6

Czy w pomieszczeniach do przejęcia znajdują się windy lub odstożnik tłuszczu. Jeżeli tak prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za ich serwis i konserwację i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź

W pomieszczeniach do przejęcia znajdują się windy , przeglądy są po stronie Wdzierżawiającego, ewentualne naprawy wind pokrywa Dzierżawca, za odstożniki tłuszczu ich opróżnianie odpowiedzialny jest Dzierżawca

Pytanie nr 7

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

Odpowiedź

Dozorowi technicznemu podlegają windy i wentylacja, przyłącze gazowe, koszty będzie ponosił Wdzierżawiający.

Pytanie nr 8

Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Szpital udostępni Firmie urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.

Odpowiedź

TAK

Pytanie nr 9

Prosimy o podanie informacji czy istnieje możliwość doprowadzenia gazu do zasilania urządzeń kuchennych, jeżeli TAK to jaka jest odległość kuchni od zaworu gazowego i licznika?

Odpowiedź

Gaz doprowadzony jest do budynku, licznik wraz z zaworem znajduje się na elewacji budynku. Pomieszczenie kuchni wyposażone jest w przyłącze.

Pytanie nr 10

Prosimy o podanie średniomiesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy: ciepłej wody użytkowej, zimnej wody, ścieków, gazu, pary, energii elektrycznej, c.o., wentylacji mechanicznej.

Odpowiedź

W okresie od 01.01.2016r., do 31.12.2016r., średniomiesięczne koszty netto mediów wynosiły w zaokrągleniu :

zimna woda ok 1300 zł

ścieki ok 2850,00 zł

centralne ogrzewanie ok 1800,00 zł

energia elektryczna ok 3700,00 zł

ciepła woda użytkowa ok 860,00 zł

gaz ok 3850,00 zł

Powyższe koszty zależą od zużycia poszczególnych mediów.

Pytanie nr 11

Prosimy o podanie kwoty brutto jaką obecny Wykonawca wydał na naprawy, konserwacje i eksploatację sprzętu, urządzeń i budynek kuchni w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź

Zamawiający nie posiada takich informacji .

Pytanie nr12

Prosimy o informacje w jakiej wysokości należy zapłacić podatek od nieruchomości (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).

Odpowiedź

Podatek od nieruchomości opłaca Wdzierżawiający.

Pytanie nr 13

Na podstawie ostatniego roku kalendarzowego proszę o przekazanie zestawienia ilości powstałych odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych w poszczególnych 12 miesiącach.

Odpowiedź

Zamawiający nie posiada takich informacji, ponieważ odpady pokonsumpcyjne poprodukcyjne są odbierane przez Wykonawcę świadczącego usługę przygotowywania i dostarczania posiłków.

Pytanie nr 14

Prosimy o informacje jaką kwotę obecny Wykonawca poniósł z tytułu wywozu odpadów w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź

Zamawiający nie posiada takich informacji, ponieważ odpady pokonsumpcyjne poprodukcyjne są odbierane przez Wykonawcę świadczącego usługę przygotowywania i dostarczania posiłków.

Pytanie nr 15

Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne i ile razy w tygodniu?

Odpowiedź

Wykonawca codziennie z wyznaczonych miejsc odbiera odpady.

Pytanie nr 16

Prosimy o podanie ilości przekazanych odpadów z oddziałów zakaźnych w poszczególnych miesiącach w 2016 r.

Odpowiedź

Zamawiający nie posiada takich informacji

Pytanie nr 17

Prosimy o podanie ilości zapotrzebowania zastawy stołowej do uzupełnienia na oddziałach w 2014,2015 i 2016 roku.

Odpowiedź

Zapotrzebowania zastawy stołowej do uzupełnienia na oddziałach w 2014,2015 i 2016 roku wynosiło: około 180 szt. talerzy głębokich, płytkich, deserowych , 45 szt. dzbanków, 180 kubków

Pytanie nr 18

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych obowiązujących w Szpitalu.

Odpowiedź

Przykładowe jadłospisy zostały określone w załączniku nr 5 do SIWZ.

Pytanie nr 19

Ile osób aktualnie wykonują usługę żywienia pacjentów szpitala - prosimy o podanie ilości osób z podziałem na przygotowanie posiłków i transport.

Odpowiedź

Nie posiadamy takich informacji, ponieważ usługa jest świadczona przez firmę zewnętrzną .

Pytanie nr 20

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie obecnej średniej dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta.

Odpowiedź

Średnia dzienna stawka wyżywienia jednego pacjenta wynosi obecnie 15,48 netto, przy czym posiłki przygotowywane i dostarczane są w chwili obecnej z kuchni zewnętrznej.

Pytanie nr 21

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji na temat aktualnego kosztu netto wsadu do kotła.

Odpowiedź

6,50 zł netto / osobodzień

Pytanie nr 22

Proszę o podanie rzeczywistej liczby żywionych pacjentów wg - ilości posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) odniesieniu do poszczególnych miesięcy w ostatnim roku kalendarzowym z podziałem na poszczególne oddziały oraz diety.

Odpowiedź

Zamawiający udostępnia zestawienie ilości posiłków na poszczególne oddziały z ostatnich 12 miesięcy jako załączeni do wyjaśnienia i zmiany treści siwz z dnia 25.07.2017 r.

Pytanie nr 23

Prosimy o informację jaką kwotę obecny Wykonawca poniósł z tytułu ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź

Nie posiadamy takiej informacji.

Pytanie nr 24

Kto ponosi odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni ?

Odpowiedź

Odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni ponosi zamawiający

Pytanie nr 25

Prosimy o udostępnienie planu pomieszczeń kuchni z oznaczeniem przyłączy mediów oraz wysokości napięcia gniazd elektrycznych.

Odpowiedź

Plan pomieszczeń kuchni dostępny do wyglądu u Zamawiającego.

Pytanie nr 26

Prosimy o udostępnienie wykazu wyposażenia kuchni, które zostanie przekazane wykonawcy Czy sprzęt przekazany Wykonawcy jest sprawny?

Odpowiedź

Jedynie przekazywane Wykonawcy sprawne sprzęty wyposażenia kuchni to urządzenia trwale związane z budynkiem kuchni.

Pytanie nr 27

Podczas wizji lokalnej stwierdzono zainstalowane okapy, zlewy, umywalki oraz dozowniki mydła i ręczników. Czy sprzęt ten zostanie przekazany wykonawcy?

Odpowiedź

Nie, przekazane jedynie zostaną umywalki oraz zlewy gospodarcze w magazynkach i pomieszczeniach gospodarczych.

Pytanie nr 28

Podczas wizji lokalnej stwierdzono brak zainstalowanych siatek przeciw owadom w oknach. Według § 5 pkt. 2 Umowy Dzierżawy, Dzierżawca zobowiązany będzie do wyposażenia pomieszczeń kuchni w sprzęt ruchomy, niezwiązany trwale z budynkiem. Prosimy o odpowiedź po czyjej stronie leżeć będzie zainstalowanie siatek ochronnych w oknach budynku kuchni?

Odpowiedź

Zainstalowanie siatek ochronnych w oknach budynku kuchni jest po stronie Dzierżawcy

Pytanie nr 29

Czy w związku z przejęciem usługi przygotowywania i dostarczania posiłków wykonawca przejmie pracowników w trybie art. 23'KP ? Jeśli tak to prosimy o odpowiedź na poniższe pytania.

- 1) Na podstawie jakiego rodzaju umowy o pracę są zatrudnieni przejmowani pracownicy? Ile osób i do kiedy ma zawarte umowy o pracę na czas określony / na zastępstwo?
- 2) Ile osób przebywa na długich zwolnieniach lekarskich (powyżej 30 dni) i do kiedy?
- 3) Czy wśród osób przewidzianych do przejęcia są osoby przebywające na urloпах macierzyńskich, wychowawczych, bezpłatnych, świadczeniach rehabilitacyjnych? Jeśli tak to ile osób i do kiedy?
- 4) Prosimy o podanie terminów ważności badań lekarskich (dat do kiedy) poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia.
- 5) Prosimy o jednoznaczne wskazanie czy w stosunku do przejmowanych pracowników zastosowanie ma Regulamin Wynagradzania czy Układ Zbiorowy pracy.
- 6) Prosimy o przesłanie kopii wszystkich aktualnych Regulaminów, Układu Pracy, postanowień (w tym Regulaminu Pracy, Wynagradzania, Układu Zbiorowego pracy, Regulaminu Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych, Regulaminu Funduszu mającego zastosowanie w stosunku do osób niepełnosprawnych) mających zastosowanie w stosunku do przejmowanych pracowników. Jedynie dogłębna analiza tych dokumentów pozwoli na prawidłowe skalkulowanie kosztów wynagrodzeń pracowników podlegających przejęciu.
- 7) W jakich systemach czasu pracy zatrudnieni są poszczególni pracownicy?
- 8) Prosimy o wskazanie ilu pracowników z przewidzianych do przekazania kolejnemu wykonawcy jest byłymi pracownikami Zamawiającego.
- 9) Czy Zamawiający zobowiązuje się do przejęcia pracowników w przypadku rozwiązania lub zakończenia kontraktu?
- 10) Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do dodatkowego wynagrodzenia rocznego wynikającego z ustawy z dnia 12.12.1997r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080 z późn. zm.)?
- 11) Czy z tytułu ewentualnych zaległości wynikających z ustawy z dnia 12.12.1997r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080 z późn. zm.) Zamawiający bądź obecny wykonawca wypłacił wszystkie wymagane kwoty?

- 12) Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do podwyżki wynagrodzenia na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
- 13) W jakiej wysokości przysługują poszczególnym pracownikom podwyżki na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
- 14) Czy pracownikom wypłacone zostały wszystkie wymagane kwoty z tytułu podwyżek na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
- 15) Czy pracownikom wypowiedziano warunki umów o pracę w części dotyczącej wynagrodzenia? Jeśli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione?
- 16) Czy w stosunku do Zamawiającego toczą się postępowania sądowe wszczęte przez pracowników przewidzianych do przejęcia? Jeśli tak, prosimy o podanie wykazu spraw ze wskazaniem wartości przedmiotu sporu, roszczenia pracowników i etapu, na którym znajduje się sprawa.
- 17) Czy istnieje jakiegokolwiek porozumienie, umowa, pakiet socjalny zawarty ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązał się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzeń, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami uniemożliwiającymi nowemu pracodawcy modyfikację treści ich stosunków pracy?
- 18) Czy na dzień przejęcia będą jakiegokolwiek nieuregulowane zobowiązania w stosunku do przekazywanych pracowników? Jeśli tak, z jakiego tytułu i w jakiej kwocie?
- 19) Ilu pracowników nabydzie uprawnień do odpraw emerytalnych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiciu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących odpraw.
- 20) Ilu pracowników nabydzie uprawnień do nagród jubileuszowych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiciu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących nagród.
- 21) Ile osób ze wskazanych do przejęcia jest członkami związków zawodowych (jakich)? Jakie funkcje te osoby pełnią w związkach?
- 22) Prosimy o przedstawienie wykazu wykorzystania urlopów za rok 2016 r. na poszczególnego pracownika z uwzględnieniem dodatkowych urlopów przysługujących pracownikom w związku z orzeczeniem o niepełnosprawności
- 23) Prosimy o podanie wysokości wynagrodzeń zasadniczych brutto poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia, kosztów ZUS pracodawcy, premii, dodatków do wynagrodzeń.
- 24) Czy w związku z koniecznością przejęcia pracowników na podst. Art. 23' KP nowy Wykonawca przez i po zakończeniu okresu gwarancyjnego będzie mógł zmienić warunki pracy oraz miejsce pracy pracownikowi?
- 25) Prosimy o wyszczególnienie osób, które obecnie znajdują się w wieku ochronnym /przedemerytalnym?
- 26) Prosimy o wyszczególnienie osób, które zatrudnione są z orzeczoną stopniem niepełnosprawności wraz z określeniem jego rodzaju?
- 27) Prosimy o podanie zapisów znajdujących się w umowach o pracę pracowników dedykowanych do przejęcia, dotyczących dodatków do wynagrodzeń np. premia regulaminowa, dodatek stażowych, dodatek funkcyjny, dodatek negocjacyjny itp.?

Odpowiedź

Nie będzie przekazania pracowników

Pytania dotyczące treści siwz:

Pytanie nr 30

Czy okres dzierżawy pomieszczeń kuchni będzie pokrywał się z okresem świadczenia usług żywienia pacjentów? Jeżeli nie, prosimy o precyzyjne określenie przez jaki okres czasu obie te umowy nie będą się ze sobą pokrywały czasowo a także kiedy to nastąpi(czy na początku czy na końcu obowiązywania kontraktu).

Odpowiedź

Okres dzierżawy pomieszczeń kuchni będzie pokrywał się z okresem świadczenia usług żywienia pacjentów. Pomieszczenia kuchni będą przekazane w dniu podpisania umowy, a czynsz będzie naliczany od pierwszego dnia rozpoczęcia świadczenia usługi.

Przy czym rozpoczęcie świadczenia usługi nastąpi nie później niż w terminie 30 dnia od daty zawarcia umowy .

Pytanie nr 31

Zamawiający w rozdz. 3 pkt 5 siwz wyznacza 14 dniowy termin liczony od daty przekazania pomieszczeń kuchni przez zamawiającego, na instalację wyposażenia technologicznego kuchni niezbędnego do realizacji zamówienia na rzecz Zamawiającego. Dodatkowo, w tym samym rozdziale w pkt. 6 Zamawiający wymaga przed przystąpieniem do wykonywania usługi na rzecz Zamawiającego przedstawienia kopii decyzji PPIS zezwalającej na prowadzenie działalności w zakresie produkcji posiłków. Prosimy o informację w nawiązaniu do pytania nr 1 czy Zamawiający udostępni Wykonawcy nieodpłatnie pomieszczenia kuchni na 14 dni przed okresem obowiązywania umowy dzierżawy aby ten mógł przygotować kuchnię do produkcji posiłków i kontroli PPIS poprzedzającej uzyskanie decyzji zezwalającej na prowadzenie działalności w zakresie produkcji posiłków?

Odpowiedź

Pomieszczenia kuchni będą przekazane Wykonawcy w dniu podpisania umowy, i od tego czasu Wykonawca będzie miał 14 dni na wyposażenia kuchni. Czynsz dzierżawy będzie naliczany od pierwszego dnia rozpoczęcia świadczenia usługi .

Pytanie nr 32

Czy udostępnienie pomieszczeń kuchni Zamawiającego nastąpi w pierwszym dniu obowiązywania umowy na świadczenie usług żywienia pacjentów i umowy dzierżawy?

Odpowiedź

Przekazanie pomieszczeń kuchni nastąpi w dniu podpisania umowy

Pytanie nr 33

Czy w okresie w którym wykonawca zobowiązany jest zainstalować wyposażenie technologiczne kuchni oraz do czasu uzyskania decyzji PPIS zezwalającej na prowadzenie w/w działalności Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć produkcję posiłków w swojej kuchni zewnętrznej?

Odpowiedź

Nie będzie zobowiązany.

Pytanie nr 34

Z uwagi na ustalony przez Zamawiającego w rozdz. 3 pkt 13 siwz zakaz powierzania podwykonawcy części zamówienia w zakresie świadczenia usługi przygotowywania posiłków prosimy o potwierdzenie przez Zamawiającego, że zakaz ten obowiązuje również w okresie montażu niezbędnego wyposażenia w pomieszczeniach kuchni oraz podczas oczekiwania przez wykonawcę na wydanie decyzji PPIS zezwalającej na prowadzenie działalności w kuchni Zamawiającego.

Odpowiedź

Nie dotyczy w związku odpowiedzią wyszczególniona w pytaniu nr 4.

Pytanie nr 35

Z uwagi na ustalony przez Zamawiającego w rozdz. 3 pkt 13 siwz zakaz powierzania podwykonawcy części zamówienia w zakresie świadczenia usługi przygotowywania posiłków prosimy o wyjaśnienie czy może wystąpić sytuacja kiedy wykonawca świadczy usługi przygotowywania posiłków na rzecz Zamawiającego i nie dzierżawi w tym czasie pomieszczeń kuchni od Zamawiającego?

Odpowiedź

Przypominamy, iż przedmiotem postępowania jest usługa przygotowywanie i dostarczanie posiłków wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni. Przedmiot zamówienia jest nie podzielny A więc nie może wystąpić sytuacja w której Wykonawca świadczący usługę przygotowywania posiłków nie będzie dzierżawił pomieszczeń kuchni.

Pytanie nr 36

Czy decyzja PPIS której wymaga Zamawiający zapisami rozdz. 3 pkt 6 siwz powinna zezwalać jedynie na produkcję posiłków w kuchni dzierżawionej od Zamawiającego czy także powinna obejmować swym zakresem wywóz posiłków czyli catering? Z uwagi na brak stołówki w miejscu produkcji posiłków i tym samym potrzebę przewozu posiłków na oddziały szpitala w ocenie Wykonawcy decyzja której wymaga Zamawiający jest

zawężona względem zakresu zamówienia. Na podstawie wymaganej decyzji Wykonawca będzie uprawniony do produkcji posiłków jednakże bez prawa ich wywozu na zewnątrz poza obręb kuchni.

Odpowiedź

Zamawiający wymaga przedstawienia przed przystąpieniem do wykonywania usługi przygotowywania i dostarczania posiłków w oparciu o pomieszczenia kuchni zlokalizowanej na terenie zakładu zamawiającego, w których będą przygotowywane posiłki, kopii decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającej, że kuchnia ta jako zakład żywienia spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków, zezwalającej na prowadzenie w/w działalności.

Pytanie nr 37

Prosimy o wyjaśnienie na czym polegać miałyby kontrola jakości próbek potraw i produktów spożywczych przez Zamawiającego opisana w rozdz. 3 pkt 9 siwz? Próbki posiłków pobierane i przechowywane przez Wykonawcę w miejscu ich produkcji stanowią jedyny dowód potwierdzający jakość posiłków z tegoż względu jedynie pracownicy Inspekcji Sanitarnej uprawnieni są do kontrolowania jakości potraw z próbek potraw. Wykonawca w świetle obowiązujących przepisów zobowiązany jest do pobierania prób posiłków o odpowiedniej gramaturze stąd wykluczone jest aby Zamawiający korzystał z prób (lub ich części) posiłków Wykonawcy, nawet w celach kontrolnych ponieważ podczas urzędowej kontroli Inspekcji Sanitarnej nie będzie dysponował odpowiednimi próbkami. Proponujemy modyfikację zapisów rozdz. 3 pkt 9 siwz aby ograniczyć uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli próbek do warunków przechowywania i kompletności próbek pokarmowych.

Odpowiedź

Kontrola potraw i produktów spożywczych będzie polegać na sprawdzeniu czy próbki są pobierane przed wydaniem każdego posiłku zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

Przeprowadzenie w pomieszczeniach kuchni w których wykonawca będzie przygotowywał posiłki kontroli sanitarnej oraz kontroli jakości gotowych potraw poprzez ich próbowanie przed wydaniem pacjentom.

Pytanie nr 38

Czy w przypadku znacznego zmniejszenia w trakcie realizacji zamówienia ilości zamawianych przez Zamawiającego posiłków w okolicznościach opisanych w rozdz. 3 pkt 10 siwz Zamawiający zgodzi się w takich okolicznościach obniżyć proporcjonalnie koszt comiesięcznej dzierżawy pomieszczeń kuchni lub dopuści rozwiązanie wiążących umów za 3 miesięcznym wypowiedzeniem?

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody, ponieważ Wykonawca ma prawo świadczenia usługi dla innych Wykonawców.

Pytanie nr 39

Czy naczynia o których Zamawiający pisze w rozdz. 3 pkt 15d – to pojemniki zbiorcze w których dostarczane są posiłki (termoporty, pojemniki GN oraz inne pojemniki)?

Odpowiedź

TAK

Pytanie nr 40

Czy wsad do kotła na poziomie nie niższym niż 7,60 zł netto/osobodzień może wynikać ze średniej miesięcznej wartości wsadów do kotła? Wsad do kotła każdego może być różny dlatego też Wykonawca musi wiedzieć czy każdego dnia wsad do kotła ma być nie niższy od ustalonego poziomu czy wystarczy jeżeli taki będzie średniomiesięczny wsad. Informacja taka niewątpliwie ma znaczący wpływ na koszty świadczenia usługi.

Odpowiedź

Średniomiesięczny wsad do kotła nie może być niższy niż 7,60 zł netto.

Pytanie nr 41

Zamawiający wymaga podania w ofercie deklarowaną gwarantowaną wartość wsadu do kotła w kwocie netto w przeliczeniu na jeden osobodzień – czy ta deklaracja Wykonawcy

będzie miała wpływ na decyzję o wyborze wykonawcy przez Zamawiającego? W ramach kryteriów oceny ofert wykonawca nie znalazł kryterium wartość wsadu do kotła.

Odpowiedź

Wartość wsadu do kotła nie będzie miały wpływu na wybór Wykonawcy w ramach kryterium oceny ofert. Natomiast Zamawiający zgodnie z zapisem SIWZ wymaga aby wartość wsadu do kotła nie była niższy niż 7,60 zł netto.

Pytanie nr 42

Zamawiający stawia zapisami rozdz. 3 pkt 17 B wymóg zatrudnienia na podstawie umów o pracę osób do obowiązków których należy wykonywanie czynności opisanych w pkt 17A? Prosimy o informację czy przy zatrudnianiu piątej i kolejnych z osób zatrudnionych przy wykonywaniu prac opisanych w pkt 17A Zamawiający pozostawia Wykonawcy swobodę wyboru rodzaju zawieranej umowy (w okolicznościach innych niż te opisane w art. 22 kodeksu pracy). W ocenie wykonawcy nie wyklucza takiego rozwiązania zapis rozdz. 20 pkt 2 ppkt pierwszy który potwierdza obowiązek 4 a nie minimum czterech etatów.

Odpowiedź

Wymogiem zamawiającego objęte jest zatrudnienie przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w łącznym wymiarze: 4 etatów. Kwestie związane z zatrudnieniem powyżej 4 etatów nie są objęte wymogiem oraz regulacjami zamawiającego i należą do wyłącznej decyzji Wykonawcy.

Pytanie nr 43

Czy w celu zabezpieczenia informacji drażliwych dotyczących pracownika a zawartych w umowie o pracę wykonawca może zanonimizować treść umowy pozostawiając jedynie imię oraz nazwisko pracownika, stanowisko, okres obowiązywania umowy oraz podpisy stron zawierających umowę o pracę? W celu udokumentowania zatrudnienia osób przez Wykonawcę w/w informacje będą wystarczające (dot. rozdz. 3 pkt 17 siwz).

Odpowiedź

Dla realnej i skutecznej weryfikacji wymogu określonego w rozdz. 3 pkt 17 przedstawione umowy o pracę winny zawierać imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę oraz wymiar etatu.

Pytanie nr 44

W związku zapisem rozdz. 3 pkt 17D siwz który uściśla przy okazji ustalenia uprawnień Zamawiającego jak należy rozumieć termin rozpoczęcia świadczenia usług? Prosimy o potwierdzenie, że termin rozpoczęcia świadczenia usługi będzie tożsamy w każdym przypadku z przystąpieniem do przygotowywania pierwszej partii posiłków w kuchni zlokalizowanej na terenie CPiT w Bystrej.

Odpowiedź

Termin rozpoczęcia świadczenia usługi będzie tożsamy z przystąpieniem do przygotowywania pierwszej partii posiłków w kuchni zlokalizowanej na terenie CPiT w Bystrej.

Pytanie nr 45

Zamawiający w rozdz. 4 pkt 2 wskazuje planowany termin rozpoczęcia świadczenia usługi – jakie konsekwencje prawne lub finansowe poniesie Wykonawca jeżeli w terminie 30 dni od daty zawarcia umowy z Zamawiającym nie przedłoży kopii decyzji PPIS przez co nie będzie w stanie rozpocząć świadczenia usług?

Odpowiedź

Konsekwencje finansowe zostały określone w projektach umów stanowiących załącznik do siwz. W przypadku nie dostarczenia decyzji PPIS warunkującej rozpoczęcia świadczenia usługi, Wykonawca zostanie wezwany przez Zamawiającego do ostatecznego złożenia wymaganej decyzji w ustalonym dodatkowym terminie. W przypadku nie wywiązania się dodatkowego terminu Zamawiający rozwiąże umowę z Wykonawcą na świadczenia usługi oraz na dzierżawę pomieszczeń kuchni ze skutkiem natychmiastowym. Rozwiązaniu ulegnie również umowa dzierżawy ponieważ obie te umowy są ściśle ze sobą powiązane, ponieważ wymogiem Zamawiającego jest aby

posiłki były przygotowywane w kuchni zlokalizowanej w Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej.

Pytanie nr 46

Czy Zamawiający wymaga aby Wykonawca który będzie przygotowywał posiłki dla Zamawiającego zabezpieczył w miejscu produkcji tych posiłków osobę posiadającą kwalifikacje dietetyka która będzie sprawowała bezpośredni a nie telefoniczny nadzór nad produkcją posiłków z podziałem na diety w tym specjalistyczne?

Odpowiedź

Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, w tym: osobą posiadającą kwalifikacje dietetyka tj. osobą posiadającą tytuł zawodowy dietetyka lub uzyskała tytuł zawodowy technika technologii żywienia w specjalności dietetyka, natomiast nie wymaga aby ta osoba była w miejscu produkcji posiłków.

Pytanie nr 47

Czy zamawiający potwierdza, że wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia, wskazany w rozdz.12 pkt 1G siwz ma wskazywać jedynie osoby odpowiedzialne za realizację zamówienia i kontrolę jakości?

Odpowiedź

Wykaz osób ma wskazać osobę posiadającą kwalifikacje dietetyka tj. osobą posiadającą tytuł zawodowy dietetyka lub uzyskała tytuł zawodowy technika technologii żywienia w specjalności dietetyka.

Pytanie nr 48

Prosimy o przekazanie zestawia obejmującego ostatnich 12 miesięcy rozliczeniowych w którym zawarte będą informacje o miesięcznej ilości śniadań, drugich śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji z podziałem na diety oraz oddziały w każdym z osobna z ostatnich 12 miesięcy.

Odpowiedź

Zamawiający udostępnia zestawienie ilości posiłków z podziałem na poszczególne oddziały z ostatnich 12 miesięcy jako załączeni do wyjaśnienia i zmiany treści siwz z dnia 25.07.2017 r.

Pytanie nr 49

Pacjenci żywieni w oparciu o jakie diety będą otrzymywali drugie śniadania i podwieczorki?

Odpowiedź

Pacjenci żywieni w diecie wysokobiałkowej otrzymują drugie śniadanie.

Pytanie nr 50

Prosimy o informację o stopniu w jakim Zamawiający dopuszcza aby wykonawca mógł samodzielnie tworzyć jadłospisy w oparciu o które przygotowywane będą posiłki dla pacjentów. Z treści opisu przedmiotu zamówienia (zał. nr 4 do siwz) - pkt 3 i następane wyraźnie wynika, że za wzór należy stosować jadłospisy stanowiące zał. nr 5 do siwz. Z drugiej strony Zamawiający wymaga aby Wykonawca stosował wsad do kotła na poziomie min. 7,60 zł netto / osobę. Prosimy o ustalenie jasnych zasad opracowywania jadłospisów, czy wykonawca powinien sugerować się wzorcowymi jadłospisami czy też zadeklarowaną w ofercie wartością wsadu do kotła ponieważ mogą mieć miejsce sytuacje kiedy w ramach zadeklarowanego wsadu do kotła wykonawca może nie być w stanie zrealizować zamówienia w oparciu o wzorcowe jadłospisy.

Odpowiedź

Wykonawca powinien wzorować się na jadłospisach określonych w załączniku nr 5 gdzie Zamawiający oszacował jako średniomiesięczną wartość wsadu do kotła na poziomie 7,60 zł netto na osobodzień.

Pytanie nr 51

Z uwagi na narzucenie przez Zamawiającego wzorcowych jadłospisów (zał. nr 5 do siwz) prosimy o potwierdzenie przez Zamawiającego że w przypadku nałożenia kar przez instytucje zewnętrzne na wykonawcę z powodu niewłaściwie opracowanych jadłospisów Zamawiający dobrowolnie poniesie koszty nałożonych kar proporcjonalnie do stopnia w jakim narzucone przez Zamawiającego zasady żywienia (i jadłospisy) przyczyniły się do nałożenia kary.

Odpowiedź

Zamawiający nie będzie ponosił kosztów nałożonych kar ponieważ jadłospisy opracowane zostały przeliczone na podstawie wymogów zasad żywienia przez dietetyka szpitalnego.

Pytanie nr 52

W opisie przedmiotu zamówienia (zał. nr 4 do siwz) w pkt 8 Zamawiający podaje gramaturę surowca, z kolei we wzorcowych jadłospisach stanowiących zał. nr 5 do siwz Zamawiający podaje gramaturę składnika potrawy gotowego do spożycia prosimy o określenie który wyznacznik gramatury jest wiążący w pierwszej kolejności dla Wykonawcy.

Odpowiedź

W załączniku nr 4 została podana gramatura gotowych produktów, natomiast w załączniku nr 5 została podana gramatura surowców użytych do wyprodukowania posiłku. Wykonawca winien stosować się do obu załączników ponieważ oba są wiążące.

Pytanie nr 53

Ze względu na technologię produkcji posiłków prosimy o wyznaczenie realnego terminu korygowania zamówień posiłków (pkt 13 opisu przedmiotu zamówienia – zał. nr 4 do siwz). Proponujemy ustalenie granicznego terminu składania korekt zamówień:

Śniadanie, drugie śniadanie – 6.30

Obiad, podwieczorek – 10.00

Kolacja – 13.30

Odpowiedź

Zamawiający wyznacza graniczne terminy składania korekt zamówień :

Śniadanie, drugie śniadanie – 7:30

Obiad, podwieczorek – 10.00

Kolacja – 14:30

Pytanie nr 54

Proszę o podanie liczby oraz rozmiaru pojemników na pieczywo które wykonawca zobowiązany będzie zakupić (na podstawie pkt 18 opisu przedmiotu zamówienia – zał. nr 4 do siwz).

Odpowiedź

Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia 7 szt. pojemników na pieczywo o wielkości dostosowanej do potrzeb oddziału.

Pytanie nr 55

Czy pojemniki na pieczywo do zakupu których zobowiązuje pkt 18 opisu przedmiotu zamówienia – zał. nr 4 do siwz przechodzą na własność Zamawiającego?

Odpowiedź

NIE

Pytanie nr 56

Czy zastawa stołowa do uzupełniania której zobowiązuje pkt 18 opisu przedmiotu zamówienia – zał. nr 4 do siwz przechodziła będzie każdorazowo (co rocznie) na własność Zamawiającego?

Odpowiedź

TAK

Pytanie nr 57

Prosimy o przekazanie zestawienia ilościowo – rodzajowego zastawy stołowej w jaką będzie zobowiązany wykonawca wyposażyć Zamawiającego rozpoczynając świadczenie usług.

Odpowiedź

Wykonawca rozpoczynający świadczenie usługi nie jest zobowiązany do wyposażenia Zamawiającego w zastawę stołową, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do uzupełniania zastawy stołowej w trakcie realizacji zamówienia .

Pytanie nr 58

Na podstawie informacji z ostatnich 3 lat prosimy o przekazanie średniorocznych strat w zastawie stołowej na podstawie których Zamawiający będzie w stanie oszacować poziom rocznych nakładów na uzupełnienie zastawy stołowej.

Odpowiedź

Średnioroczne straty w zastawi stołowej wynosiły: około 60 szt. talerzy głębokich, płytkich, deserowych , 15 szt. dzbanków, 60 kubków

Pytanie nr 59

Co Zamawiający rozumie pod pojęciem zastawy stołowej (jakie przedmioty)?

Odpowiedź

Zamawiający pod pojęciem zastawy stołowej rozumie: talerze deserowe głębokie, płytkie, kubki, dzbanki.

Pytanie nr 60

Czy średnie ilości diet na okres 36 miesięcy które Zamawiający zawarł w tabeli w pkt 20 opisu przedmiotu zamówienia – zał. nr 4 do siwz są ilościami określonymi na podstawie faktycznej ilości pacjentów (jeżeli tak, to na podstawie jakiego okresu czasu „od-do” zestawienie zostało przygotowane) czy też stanowią jedynie przewidywania Zamawiającego w zakresie zapotrzebowania na posiłki?

Odpowiedź

Stanowią jedynie przewidywania Zamawiającego w zakresie zapotrzebowania na posiłki.

Pytanie nr 61

W związku z zapisami pkt 26 opisu przedmiotu zamówienia – zał. nr 4 do siwz na jakim etapie świadczenia usługi przeprowadzana będzie bieżąca kontrola, czy w obrębie kuchni wykonawcy czy też na oddziałach szpitalnych w chwili dostawy posiłków przez pracownika Wykonawcy?

Odpowiedź

Bieżąca kontrola będzie przeprowadzana w obrębie kuchni i na oddziałach szpitalnych

Pytanie nr 62

Czy Zamawiający gwarantuje że prowadzone bieżące kontrole opisane w pkt 26 opisu przedmiotu zamówienia – zał. nr 4 do siwz będą prowadzone w obecności przedstawiciela wykonawcy?

Odpowiedź

Zawsze kontrole przeprowadzane są w obecności Wykonawcy.

Pytanie nr 63

Kogo Zamawiający wyznacza do odbioru posiłków od pracownika Wykonawcy przy każdej z dostaw posiłków?

Odpowiedź

Zamawiający wyznacza do odbioru posiłków od pracownika Wykonawcy przy każdej z dostaw posiłków pielęgniarkę oddziałową lub pielęgniarkę dyżurną

Pytanie nr 64

Czy odpady pokonsumpcyjne z oddziałów zakaźnych Zamawiający zgadza się utylizować we własnym zakresie?

Odpowiedź

Zamawiający nie zgadza się utylizować we własnym zakresie.

Pytanie nr 65

Czy w oddawanych do dzierżawy pomieszczeniach przewidziane zostało miejsce w którym będzie można gromadzić odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne w tym zakaźne?

Odpowiedź

W oddawanych do dzierżawy pomieszczeniach przewidziane zostały miejsca gdzie można czasowo do 12 godzin gromadzić odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne.

Pytanie nr 66

Czy wystarczającym będzie aby wydruk naliczanych gramówek stosowanych do przygotowania posiłku przekazywany był Zamawiającemu raz w miesiącu?

Odpowiedź

Podtrzymujemy zapis SIWZ.

Pytania dotyczące projektu umowy – zał .nr 6

Pytanie nr 67

§2 pkt 2: Czy kopia decyzji PPIS potwierdzająca że zakład w którym będą przygotowywane posiłki spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków dotyczyć ma kuchni podlegającej dzierżawie od Zamawiającego?

Odpowiedź

Kopia decyzji PPIS potwierdzająca że zakład w którym będą przygotowywane posiłki spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków dotyczyć ma kuchni zlokalizowanej na terenie zakładu zamawiającego, w których będą przygotowywane posiłki.

Pytanie nr 68

§2 pkt 2: W jakim terminie Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu w/w decyzję PPIS?

Odpowiedź

Przedłożenie decyzji PPIS Zamawiającemu warunkuje rozpoczęciu świadczenia usługi przez Wykonawcę w związku z czym mając na uwadze zapisy rozdziału 4 SIWZ decyzję należy dostarczyć Zamawiającemu nie później niż w terminie 30 dnia od daty zawarcia umowy .

Pytanie nr 69

§2 pkt 2: czy wystarczającym dla Zamawiającego będzie jeżeli decyzja PPIS będzie wydana w zakresie produkcji posiłków (bez cateringu – czyli wywozu posiłków na zewnątrz, poza obręb kuchni) ?

Odpowiedź

Zamawiający wymaga przedstawienia kopii decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającej, że kuchnia ta jako zakład żywienia spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków, zezwalającej na prowadzenie w/w działalności.

Pytanie nr 70

§4 pkt 5: Czy Zamawiający wyrazi zgodę na propozycję Wykonawcy i dokona modyfikacji zapisów §4 pkt 5 projektu umowy poprzez zmianę czasu usunięcia niegodności? W sytuacji zaistnienia potrzeby wymiany posiłków zaproponowany pół godzinny czas jest niemożliwym do utrzymania. Proponujemy aby czas usunięcia niezgodności przez wykonawcę wynosił jedną godzinę od otrzymania zgłoszenia.

Odpowiedź

Podtrzymujemy zapis SIWZ.

Pytanie nr 71

Czy Zamawiający potwierdza, że w przypadku usunięcia niezgodności przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie kary umowne opisane w §8 projektu umowy będą również naliczane?

Odpowiedź

W przypadku usunięcia niezgodności przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie kary umowne opisane w §8 pkt. c) projektu umowy będą również naliczane.

Pytanie nr 72

§5 pkt 1- Czy dopuszczenie przez Zamawiającego produkcji posiłków dla innych podmiotów Wykonawca może traktować jako ostateczne i niezmiennie w okresie dzierżawy kuchni od Zamawiającego?

Odpowiedź

Zamawiający dopuszcza produkcję i wywóz posiłków dla Zamawiającego i innych podmiotów w ilości nie większej niż 1000 zestawów posiłków dziennie.

Pytanie nr 73

Czy Zamawiający potwierdza że zapis §5 pkt 1 projektu umowy stanowi wyrażenie zgody na produkcję posiłków i ich wywóz dla innych podmiotów i Zamawiający nie będzie stawiał w tym zakresie dodatkowych warunków wykonawcy niż te opisane w §5 projektu umowy na świadczenie usług?

Odpowiedź

Zamawiający nie będzie stawiał w tym zakresie dodatkowych warunków wykonawcy niż te opisane w §5 projektu umowy na świadczenie usług

Pytanie nr 74

§8 : Z uwagi na bardzo wysokie kary jakie Zamawiający przewiduje w §8 projektu umowy prosimy o potwierdzenie, że odbiór rodzajowo-jakościowo-ilościowy posiłków będzie miał miejsce w obecności przedstawiciela Wykonawcy.

Odpowiedź

Odbiór rodzajowo-jakościowo-ilościowy posiłków będzie miał miejsce w obecności przedstawiciela Wykonawcy.

Pytanie nr 75

§10 pkt 1c: prosimy o zgodę na modyfikację treści tego punktu w sposób który umożliwi również wykonawcy wnioskowanie do Zamawiającego o zmianę minimalnego wsadu do kotła. Z powodu konieczności opracowywania jadłospisów na podstawie jadłospisów Zamawiającego może dojść do takiej sytuacji kiedy będzie niemożliwe zrealizowanie pełnego jadłospisu z uwagi na przekroczenie zaferowanego przez wykonawcę wsadu do kotła. Z tych powodów również wykonawca powinien dysponować prawem wnioskowania do Zamawiającego o podwyższenie wsadu do kotła .

Odpowiedź

Zamawiający podtrzymuje zapis siwz.

Pytanie nr 76

§10 pkt 1: z uwagi że obiekt kuchni podlegający dzierżawie stanowi własność Zamawiającego który to będzie comiesięcznie obciążał wykonawcę kosztami zużytych w obiekcie kuchni mediów . Prosimy o umieszczenie w §10 ppkt f o następującej treści:

f) będzie dotyczyła zmiany wysokości wynagrodzenia wykonawcy na skutek znacznej zmiany opłat za poszczególne media wykorzystywane przy produkcji posiłków na rzecz pacjentów Zamawiającego. W takim przypadku ceny świadczonych usług będą mogły wzrosnąć o kwotę równą kwocie wzrostu opłat za udostępnione przez Zamawiającego media.

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zapisu jw.

Pytanie nr 77

§10 pkt 1: Aby wykonawca już na etapie składania oferty nie był zmuszony do wkalkulowania w cenę oferty kosztów wzrostu cen pozostałych mediów, opłat, paliwa czy kosztów dzierżawy pomieszczeń prosimy do dodanie do §10 projektu umowy kolejnego podpunktu o treści: g) będzie dotyczyła wzrostu wysokości wynagrodzenia wykonawcy o wskaźnik opublikowanego przez Prezesa GUS średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni z mocą obowiązywania zmiany od dnia 1 stycznia roku następnego. Pierwsza waloryzacja nastąpi z mocą od 01.01.2019 roku. Stawka wynagrodzenia wykonawcy nie ulega zmianie gdy wartość wskaźnika będzie ujemna.

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zapisu jw.

Pytanie nr 78

§13 pkt 2: Prosimy o dokonanie modyfikacji zapisów poprzez zmianę słowa „Dzierżawcę” na „Zamawiającego”.

Odpowiedź

Zamawiający zmienia treść SIWZ w zakresie załącznika nr 6 (projekt umowy) w §13 pkt 2 nadając mu nowe następujące brzmienie: „2. Zabezpieczenie przeznacza się na pokrycie roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w szczególności na pokrycie naliczonych przez Zamawiającego kar umownych”

Pytanie nr 79

§14 pkt 3 – w jakim terminie zobowiązany jest wykonawca dostarczyć opisaną decyzję PPIS?

Odpowiedź

Przedłożenie decyzji PPIS Zamawiającemu warunkuje rozpoczęciu świadczenia usługi przez Wykonawcę w związku z czym mając na uwadze zapisy rozdziału 4 SIWZ decyzję należy dostarczyć Zamawiającemu nie później niż w terminie 30 dnia od daty zawarcia umowy .

Pytanie nr 80

§14 pkt 3 –jakie konsekwencje prawne i finansowe poniesie wykonawca który nie dostarczy wymaganej decyzji PPIS przez co rozpoczęcie świadczenia usług w ustalonym terminie 30 dni będzie niemożliwe?

Odpowiedź

Konsekwencje finansowe zostały określone w projektach umów stanowiących załącznik do siwz. W przypadku nie dostarczenia decyzji PPIS warunkującej rozpoczęcia świadczenia usługi, Wykonawca zostanie wezwany przez Zamawiającego do ostatecznego złożenia wymaganej decyzji w ustalonym dodatkowym terminie. W przypadku nie wywiązania się dodatkowego terminu Zamawiający rozwiąże umowę z Wykonawcą .na świadczenia usługi oraz na dzierżawę pomieszczeń kuchni z Wykonawcą. Rozwiązaniu ulegnie również umowa dzierżawy ponieważ obie te umowy są ściśle ze sobą powiązane, ponieważ wymogiem Zamawiającego jest aby posiłki były przygotowywane w kuchni zlokalizowanej w Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej.

Pytanie nr 81

Czy Zamawiający gwarantuje wykonawcy swobodny dostęp i miejsce postojowe dla pojazdu dostarczającego posiłki bezpośrednio przy wejściu do budynków do których są dostarczane posiłki w czasie ich dostawy?

Odpowiedź

TAK, pod warunkiem zachowania możliwości przejazdu na drogach przeciwpożarowych i parkingach.

Projekt umowy dzierżawy- zał. nr 7 do siwz

Pytanie nr 82

§5 pkt 4: czy Zamawiający wyraża zgodę na dopisanie na końcu punktu słów: z uwzględnieniem normalnego zużycia wynikającego z prawidłowej eksploatacji przedmiotu dzierżawy?

Odpowiedź

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 83

§5 pkt 6: czy Zamawiający wyraża zgodę na dopisanie na końcu ostatniego zdania słów: chyba że, zostało inaczej ustalone z Wydierżawiającym przez dokonaniem nakładów?

Odpowiedź

Zamawiający nie wyrażą zgody na dodanie zapisu jw

Pytanie nr 84

§6 pkt 5: Czy Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego usuwania przyczyn braku dostaw mediów do dzierżawionych pomieszczeń?

Odpowiedź

Wydierżawiający będzie usuwał przyczyny braku dostawy mediów do dzierżawionych pomieszczeń w miarę możliwości bez zbędnej zwłoki.

Pytanie nr 85

§9 pkt 1: Czy ceny jednostkowe zużytych mediów przez wykonawcę będą równe ceną jednostkowym naliczanym Wydierżawiającemu przez dostawców mediów? Jeżeli nie, to jakie?

Odpowiedź

TAK

Pytanie nr 86

Czy Zamawiający zapewnia ogrzewanie budynku a także ciepłą wodę? Jeżeli tak, to prosimy o podanie kosztów z tym związanych którymi będzie obciążany wykonawca a także w przypadku CO.

Odpowiedź

Zamawiający zapewnia ogrzewanie budynku a także ciepłą wodę. Koszt 1m² dzień dzisiejszy wynosi :1,30 netto a koszt 1m³cieplej wody wynosi 16,24 zł

Pytanie nr 87

Czy opłata za CO będzie naliczana całorocznie czy tylko w okresie grzewczym?

Odpowiedź

CO naliczane będzie w okresie całorocznym.

Pytanie nr 88

§9 pkt 2: Ile będzie wynosił abonament miesięczny za łącze telefoniczne?

Odpowiedź

Koszt abonamentu telefonicznego netto wynosi 25 zł za 1 numer telefoniczny.

Pytanie nr 89

Czy Wykonawca ponosił będzie koszty przeglądów okresowych i ewentualnych napraw dźwigów towarowych będących na wyposażeniu kuchni?

Odpowiedź

Koszty przeglądów okresowych ponosi Wydierżawiający, natomiast koszt ewentualnych napraw ponosi Dzierżawca.

Pytanie nr 90

Jeżeli odpowiedź na pytanie nr 60 jest twierdząca, prosimy o podanie szacunkowego rocznego kosztu przeglądów okresowych dźwigów towarowych oraz na podstawie ostatnich trzech lat ile wynosił koszt napraw dźwigów.

Odpowiedź

W okresie ostatnich 3 lat nie ponoszono kosztów naprawy dźwigów

Pytanie nr 91

§10: Z uwagi na świadczone przez wykonawcę usługi żywienia na rzecz Zamawiającego i należne z tego tytułu wynagrodzenie prosimy o zniesienie obowiązku wykonawcy wniesienia kaucji w wysokości 3-krotnej miesięcznej kwoty czynszu brutto a w jej miejsce wpisanie zapisów umożliwiających Zamawiającemu dokonanie kompensaty kosztów opisanych w §10 pkt 2 z należnym Wykonawcy wynagrodzeniem. Termin płatności za świadczone usługi umownie został ustalony na 30 dni tak więc Zamawiający będzie miał wystarczającą ilość czasu na dokonanie kompensaty za poniesione koszty prac remontowych. Zamrożenie środków pieniężnych Wykonawcy w wysokości 3-krotnego miesięcznego czynszu zdaje się być bezzasadne albowiem Zamawiający może zastosować w/w zabezpieczenie swoich interesów a ponadto stanowi koszt wykonawcy który będzie zmuszony wkalkulować w cenę ofertową.

Odpowiedź

zamawiający podtrzymuje zapis SIWZ.

Pytanie nr 92

§13 pkt 1: prosimy o określenie jakie przyczyny Zamawiający uważa za ważne. Jest to bardzo ważna kwestia dla wykonawcy chcącego produkować i wywozić posiłki dla odbiorców z zewnątrz albowiem obawia się sytuacji w której nie będzie w stanie świadczyć usług na rzecz innych podmiotów ponieważ nie będzie dysponował obiektem kuchni. Aby wykonawca mógł rozpocząć świadczenie usług na zewnątrz musi mieć pewność że będzie dysponował obiektem w oznaczonym czasie. Użyte w §10 słowa: „z ważnych przyczyn” czy „w szczególności” dają bardzo szerokie możliwości rozwiązania umowy przez Zamawiającego praktycznie z każdej możliwej przyczyny.

Odpowiedź

Za ważną przyczynę uznaje się w szczególności wygaśnięcie umowy zawartej pomiędzy stronami o świadczenie usług przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej.

Pytanie nr 93

Czy w okresie losowego unieruchomienia kuchni (np. brak mediów) a także podczas prowadzonych remontów, czy oczekiwania na wydanie decyzji przez PPIS zezwalającej na produkcję posiłków w kuchni Zamawiającego kiedy to wykonawca zmuszony będzie dostarczać posiłki z kuchni zewnętrznej wszystkie warunki realizacji zamówienia pozostają na poziomie określonym w siwz wraz z załącznikami (godziny dostaw, godziny składnia zamówień oraz korekt, czas likwidacji reklamacji, skład posiłków oraz ich temperatura, itp.)?

Odpowiedź

Wszystkie warunki realizacji zamówienia pozostają na poziomie określonym w siwz za wyjątkiem czasu likwidacji reklamacji, które zostanie wydłużony do 60 minut.

W zakresie, w którym udzielone odpowiedzi na zapytania zmodyfikowały warunki zamówienia określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, należy je traktować jako zmianę specyfikacji istotnych warunków zamówienia dokonaną na podstawie art. 38 ust 4 ustawy.

Dyrektor
Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej
Urszula Kuc