

Pytania i wyjaśnienia dotyczące treści SIWZ

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennych posiłków z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dystrybucja na poszczególne oddziały szpitalne.

Poniżej przedstawiamy Państwu pytania w sprawie wyjaśnienia zapisów w dokumentacji przetargowej, które wpłynęły do Zamawiającego od biorących udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Bezpośrednio pod każdym pytaniem zamieszczamy odpowiedzi, które wyjaśniają poruszony problem.

Pytanie nr 1

Czy oprócz wyznaczonych pracowników do przejęcia w trybie art. 23 1 są jeszcze inni pracownicy do zatrudnienia.

Odp. Zamawiający nie narzuca liczby pracowników do realizacji usługi oprócz wyznaczonych do przejęcia w trybie 23'.

Pytanie nr 2

Jakie stanowiska zajmuje 3 pracowników, którzy będą przejęci w trybie art. 23' Kodeksu Pracy.

Odp. Dwóch kucharzy, jeden dietetyk.

Pytanie nr 3

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;

3.1. wysokość wynagrodzeń brutto z ich pochodnymi (staż pracy, premie itp)

odp. zgodnie z zał. nr 4 do SIWZ punkt IX -Przejęcie pracowników, dane na dzień 31.12.2019r.

3.2. prosimy o podanie informacji nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących pracownikom przejmowany w okresie realizacji zamówienia.

odp. zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

3.3. czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia?

odp. pracownicy przejmowani w trybie art. 23' KP są powyżej 50 roku życia.

3.4. czy są osoby, które w ciągu najbliższych 48 miesięcy nabędą prawo do świadczeń emerytalnych?

odp. w ciągu 48 miesięcy jedna osoba nabędzie prawo do świadczenia emerytalnego.

3.5. zestawienie zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 14.01.2020r.

odp. zgodnie z zał. nr 4 do SIWZ punkt IX -Przejęcie pracowników, dane na dzień 31.12.2019

3.6. kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych.

odp. W stosunku do przejmowanych pracowników zastosowanie ma Regulamin Wynagradzania aktualnego pracodawcy.

Zamawiający w obecnej chwili nie jest pracodawcą przekazywanych pracowników i nie posiada ww. dokumentów.

3.7. forma, rodzaj i termin zatrudniania przejmowanych pracowników.
odp. umowa o pracę na okres trwania umowy.

3.8. zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia.
odp. brak

3.9. informację czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jaki stopniu niepełnosprawności.
odp. brak

3.10. czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
odp. wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia.

3.11. prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich.
odp. Ważność badań lekarskich wszystkich przejmowanych pracowników kończy się 01.02.2023r.

Pytanie nr 4

Czy wśród przejmowanych pracowników są też pracownicy dystrybucji czy wyłącznie kuchni
Odp. Zgodnie z zakresem obowiązków określonym przez Wykonawcę.

Pytanie nr 5

Kto w obecnej chwili zajmuje się dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta?
Odp. Dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta zajmuje się personel Zamawiającego.

Pytanie nr 6

W jakiej formie jest wydawany posiłek ?
Odp. Posiłki dostarczana są do oddziałów z godnie z zał. 4 rozdział II pkt 7 i 9 SIWZ.

Pytanie nr 7

Jaka ilość termosów ma być zapewniona na każdy oddział szpitalny?
Odp. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie i odpowiednich ilościach sprzęt do dystrybucji posiłków na oddziały szpitalne.

Pytanie nr 8

Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę przygotowania posiłków, ich transport i dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia ?
Odp. U obecnego wykonawcy usługę przygotowania posiłków, ich transport wykonuje 9 osób, dystrybucja posiłków do pacjenta leży po stronie Zamawiającego

Pytanie nr 9

Kto w obecnej chwili zajmuje się transportem posiłków na oddziały?
Odp. Personel Wykonawcy.

Pytanie nr 10

Ilu pracowników obecnie zajmuje się dziennie transportem posiłków z kuchni na oddziały?
Odp. Organizacja pracy leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 11

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków do łóżka pacjenta odpowiada Wykonawca ?
Odp. Za wydanie posiłków do łóżka pacjenta odpowiada Zamawiający.

Pytanie nr 12

Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych.
Odp. Zgodnie z zał. nr 4 rozdział II pkt 10 SIWZ.

Pytanie nr 13

Jakie jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do pacjentów skażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków ?

Odp. Zgodnie z zał. nr 4 rozdział II pkt 10 SIWZ.

Pytanie nr 14

W jakim stanie technicznym jest sprzęt użyczony do wykonania usługi ?

Odp. Dzierżawiony sprzęt jest sprawny

Pytanie nr 15

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

Odp. Wykonawca ma do dyspozycji windę osobową.

Pytanie nr 16

Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem ?

Odp. W budynku są windy, Wykonawca nie ponosi dodatkowych kosztów związanych z ich użytkowaniem.

Pytanie nr 17

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

Odp. Zgodnie z zał. 4 rozdział II pkt 14 i 15 SIWZ.

Pytanie nr 18

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. Zamawiający przewiduje zmianę ilości łóżek w oddziale chirurgicznym (zmniejszenie o 4 łóżka). Ilość wydawanych posiłków nie jest uzależniona od ilości łóżek lecz od liczby hospitalizowanych pacjentów.

Pytanie nr 19

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

Odp. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający nie wyraża zgody na negocjację ceny.

Pytanie nr 20

Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń plastikowych dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych, transport porcelany jest narażony na potłuczenie się a co za tym idzie częstszy koszt zakupu nowych naczyń co będzie miało znaczący wpływ na koszt usługi.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 21

W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń plastikowych, kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy, ich zniszczenia przez pacjentów?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdział II punkt 10 i 11 SIWZ.

Pytanie nr 22

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?

Odp. UDT - brak zaleceń, PIP - Zamawiający nie posiada takiej wiedzy, SANEPID - brak zaleceń.

Pytanie nr 23

Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione 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 wydierżawione 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.

Pytanie nr 24

Czy sprzęt oddany w użyczenie jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Odp. Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 14 dzierżawiony sprzęt jest sprawny. Decyzja czy zapewni realizację usługi na właściwym poziomie należy do Wykonawcy.

Pytanie nr 25

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

Odp. Urządzenia w kuchni nie podlegają Dozorowi Technicznemu.

Pytanie nr 26

Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego urządzeń chłodniczych i grzewczych przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Odp. Sprzęt używany przez aktualnego dzierżawcę.

1. Kocioł parowy	szt. 2, rok produkcji 1992
2. Szafa chłodnicza	szt. 1, rok produkcji 1999
3. Kociołki parowe – zestaw	szt. 1, rok produkcji 1992
4. Kuchnia elektryczna	szt. 1, rok produkcji 2001
5. Zamrażarka	szt. 1, rok produkcji 1999

KUCHNIA OFI R - RULICE 31

1. Kuchnia elektryczna	szt. 2, rok produkcji 2000, 2016
------------------------	----------------------------------

Pytanie nr 27

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

Odp. Wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są dopuszczone do świadczenia usługi przez PPIS.

Pytanie nr 28

Czy Zamawiający wyraża zgodę na jadłospisy 14 dniowe dekadowe?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdział II pkt 24

Pytanie nr 29

Jakie diety powinny znajdować się na jadłospisie dziennym?

Odp. Zgodnie z zapotrzebowaniem z oddziałów.

Pytanie nr 30

Czy Zamawiający jest w stanie określić wymaganą konkretną gramaturę poszczególnych posiłków np: zupa obiadowa, porcja mięsa, surówki do obiadu itp.?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdział II pkt 18 SIWZ

Pytanie nr 31

Czy Zamawiający udostępni obecnie obowiązujący jadłospis?

Odp. Zamawiający nie udostępni jadłospisu z uwagi na autorskie prawa majątkowe, które nie zostały przeniesione na zamawiającego.

Pytanie nr 32

W jakim stanie technicznym znajdują się pomieszczenia, które są przedmiotem dzierżawy? Kiedy był przeprowadzony ostatni remont oraz czy jest prowadzona dokumentacja potwierdzająca w/w fakt?

Odp. Wykonawcy mieli możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej. Stan techniczny kuchni jest dobry. Drobne remonty przeprowadzane są na bieżąco.

Pytanie nr 33

W jakim stanie technicznym są urządzenia, które są przedmiotem dzierżawy? Czy jest prowadzony rejestr naprawy sprzętu i urządzeń?

Odp. Dzierżawiony sprzęt jest sprawny. Bieżące naprawy przeprowadzane są przez Dzierżawcę.

Pytanie nr 34

Czy Zamawiający jest w stanie podać średnią ilość zużywanych naczyń oraz sztućców jednorazowych?

Odp. Zamawiający nie posiada takiej wiedzy, zaopatrzenie pacjentów w jednorazową zastawę w uzasadnionych sytuacjach leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 35

Wykonawca ma "dostarczać posiłki do kuchenek oddziałowych wózkami do tego celu przeznaczonymi" - jakiego rodzaju są to wózki?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdział I pkt 9 oraz rozdział II pkt 7 i 9 SIWZ

Pytanie nr 36

Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odp. Na chwilę obecną nie posiadamy takiej wiedzy.

Pytanie nr 37

W jakim stanie technicznym znajduje się budynek kuchni oraz pomieszczenia, kiedy był ostatnio przeprowadzony remont.

Odp. Kuchnia znajduje się w budynku szpitala - stan techniczny budynku dobry. Drobne remonty przeprowadzane są na bieżąco.

Pytanie nr 38

Czy budynek kuchni i pomieszczenia są dopuszczone przez sanepid do użytku?

Odp. Pomieszczenia kuchni posiadają dopuszczenie do realizacji usługi wydane przez PPIS.

Pytanie nr 39

Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych?

Odp. Ostatni przegląd wentylacji grawitacyjnej wykonany był w IV.2019r, nie stwierdzono potrzeby czyszczenia przewodów.

Pytanie nr 40

Kiedy był ostatni przegląd instalacji wentylacyjnej, jakie były zalecenia po kontrolne

Odp. Ostatni przegląd instalacji wentylacyjnej (grawitacyjnej) był wykonany IV.2019r., brak zaleceń pokontrolnych.

Pytanie nr 41

Prosimy o udostępnienie na stronie protokołu ostatniej kontroli

Odp. Protokół do wglądu u Zamawiającego.

Pytanie nr 42

Prosimy o podanie, jaka jest dostępna moc przyłącza gazowego i jakiego rodzaju licznik jest zamontowany. Czy Kuchnia jest jedynym odbiorcą gazu w Szpitalu?

Odp. Kuchnia nie jest bezpośrednim odbiorcą gazu.

Pytanie nr 43

Prosimy o podanie informacji dotyczących o energii elektrycznej. Jaka jest dostępna i maksymalna moc przyłączy, czy jest jeden kabel zasilający WLZ czy może kilka, jakie są przekroje tych kabli, w jaki sposób i gdzie są one opomiarowane.

Odp. Podstawowa moc umowna 190kW, moc rezerwowa 110kW. Kuchnia nie posiada oddzielnego opomiarowania.

Pytanie nr 44

Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy?

Odp. Rezerwa w zakresie istniejących przyłączy 110kW.

Pytanie nr 45

Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istnieje na terenie kuchni instalacja tłuszczowa? Czy jest sprawna?

Odp. Kanalizacja sprawna. Instalacja tłuszczowa istnieje i jest sprawna.

Pytanie nr 46

Prosimy o informację, czy na kuchni znajduje się sprawna instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej? Czy istnieje osobna wentylacja tłuszczowa? Jakim czynnikiem zasilane są nagrzewnice?

Odp. Na kuchni znajduje się instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej (mechanicznej) bez nagrzewnicy.

Pytanie nr 47

Czy Zamawiający posiada dokumentację dotyczącą sprawności układów i przeglądów wentylacyjnych? Prosimy o jej udostępnienie.

Odp. Zamawiający nie posiada dokumentacji dotyczącej sprawności układów i przeglądów wentylacji mechanicznej.

Pytanie nr 48

Prosimy o podanie czy na terenie kuchni znajduje się separator tłuszczu i jakiej jest on pojemności. Kto ponosi koszty jego czyszczenia? Jakiej wysokości to są koszty?

Odp. Na terenie kuchni znajduje się separator tłuszczu.

Pytanie nr 49

Czy Zamawiający dopuszcza zamawianie posiłków w formie elektronicznej przez udostępniony portal internetowy?

Odp. Zamawiający dopuszcza po uzgodnieniu.

Pytanie nr 50

Kiedy instalacja kanalizacyjna była czyszczona?

Odp. Instalacja kanalizacyjna jest czyszczona wg potrzeb.

Pytanie nr 51

Kiedy ostatni raz dokonano opróżnienia odstoju tłuszczu? Oraz z jaką często to czyniono?

Odp. Ostatni raz dokonano opróżnienia odstoju tłuszczu 2 lata temu.

Pytanie nr 52

Prosimy średnio ilość zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na rodzaj

Odp. Zamawiający nie posiada takiej wiedzy, zaopatrzenie pacjentów w jednorazową zastawę w uzasadnionych sytuacjach leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 53

Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający obecnie płaci za wykonanie przedmiotowej usługi?

Odp. Aktualne ceny jednostkowe netto za poszczególne posiłki:

śniadanie - 5,00 zł

obiad - 8,34 zł

kolacja- 3,34 zł

Pytanie nr 54

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający pokryje koszty badań posiłków, a wykonawca ponosi koszt próbki?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdział II punkt 3 SIWZ ma obowiązek pobierania i przechowywania próbek pokarmowych z każdej przyrządzonej na rzecz Zamawiającego potrawy. Ponadto Zamawiający nie wymaga rutynowego badania posiłków. W przypadku konieczności wykonania badań koszty leżą po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 55

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków odpowiada Wykonawca ?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdział II pkt 6, 7, 8, 9 SIWZ za dostarczenie posiłków do kuchenek oddziałowych odpowiada Wykonawca, natomiast za dostarczenie posiłku z kuchenki do pacjenta odpowiada personel Zamawiającego.

Pytanie nr 56

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach ?

Odp. W zakresie wymaganym przez Zamawiającego, koszty utylizacji pojemników jednorazowych ponosi Zamawiający.

Pytanie nr 57

Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?

Odp. Zgodnie z zał. nr 4 rozdział nr I pkt 4, 9, 14, 15, rozdział nr II pkt 10-13, 17 SIWZ Wykonawca ma zapewnić sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego.

Pytanie nr 58

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odp. Zgodnie z art. 86 ust.3 ustawy PZP "bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia".

Pytanie nr 59

Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie w PZOZ Starachowice

Odp. ZOZ w Łowiczu nie posiada jadłospisu PZOZ Starachowice.

Pytanie nr 60

Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w rozbiu na poszczególne miesiące za okres styczeń 2019 – styczeń 2020 i poszczególne oddziały szpitalne

Odp. Szacunkowa ilość posiłków do przygotowania i wydania w okresie 12 miesięcy, na podstawie danych historycznych obejmujących okres od - 01.01.2019 – 31.12.2019 r.:

- śniadania - 46 420 porcji
- obiady - 45 425 porcji
- kolacje - 45 656 porcji

Pytanie nr 61

Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?

Odp. W ZOZ Łowicz jest 5 kuchenek oddziałowych, parter - 1 kuchenka, I piętro - 2 kuchenki, II piętro - 1 kuchenka, OFiR Rulice 31 - 1 kuchenka.

Pytanie nr 62

Czy jadłospisy na poszczególne oddziały mają być różne, czy będzie obowiązywał 1 jadłospis na wszystkie oddziały z rozbiem na diety.

Odp. Będzie obowiązywał 1 jadłospis na wszystkie oddziały z rozbiem na diety

Pytanie nr 63

Czy II śniadanie może być wydane razem z I śniadaniem oraz czy podwieczorek razem z obiadem.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 64

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

Odp. Zalecenia Wojewódzkiego Państwowego Inspektora Sanitarnego zostały uwzględnione w SIWZ.

Pytanie nr 65

Czy na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe. Czy w kuchenkach oddziałowych znajdują się kuchenki mikrofalowe do podgrzania posiłków dla pacjentów diagnostycznych.

Odp. Na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe, w kuchenkach oddziałowych nie znajdują się kuchenki mikrofalowe do podgrzania posiłków.

Pytanie nr 66

W jakiej odległości mieści się kuchnia od oddziałów szpitalnych. Czy jest połączenia tunelowe między kuchnią a szpitalem.

Odp. Kuchnia mieści się w budynku szpitala ZOZ Łowicz ul. Ułańska 28.

Pytanie nr 67

W okresie świątecznym Zamawiający wymaga posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw. Większość takich potraw nie spełnia zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz zasad prawidłowego żywienia na poszczególnych dietach. Czy w związku z tym zamawiający może podać przykład takich potrawy i na jakie diety wymaga w/w posiłków?

Odp. Dieta dostarczane są pacjentowi zgodnie z zaleceniami lekarskimi. Zgodnie z wymaganiami zał. nr 4 rozdział II punkt 18 SIWZ.

Pytanie nr 68

Czy Zamawiający dopuszcza przygotowywanie kompotów również z suszu owocowego?

Odp. Zamawiający dopuszcza przygotowywanie kompotów również z suszu owocowego.

Pytanie nr 69

Jakie diety powinny znaleźć się na jadłospisie dziennym?

Odp. zgodnie z odpowiedzią na pytanie 29.

Pytanie nr 70

Czy Zamawiający dopuszcza przygotowywanie zup mlecznych na mleku w proszku ?

Odp. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywanie zup mlecznych na mleku w proszku, zgodnie z zał. nr 4 rozdział II pkt 18 SIWZ.

Pytanie nr 71

Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały

Odp. Tak.

Pytanie nr 72

Proszę o wskazanie jaką windą mają być transportowane wózki bemaowe w przypadku awarii wyznaczonej windy?

Odp. W szpitalu są dwie windy.

Pytanie nr 73

Czy Zamawiający przewiduje posiłki w naczyniach jednorazowych dla pacjentów skażonych.

Odp. Zgodnie z zał. nr 4 rozdział II pkt 10 SIWZ.

Pytanie nr 74

Prosimy o podanie przewidywanego przez Zamawiającego zapotrzebowania na naczynia jednorazowego dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

Odp. Zgodnie z zał. nr 4 rozdział II pkt 10 SIWZ.

Pytanie nr 75

Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odp. Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom.

Pytanie nr 76

Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^\circ$

Odp. Zgodnie z SIWZ.

Pytanie nr 77

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Odp. Zgodnie z SIWZ.

Pytanie nr 78

Czy Zamawiający posiada wózki bemarowe, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SIWZ

Odp. Sprzęt do dystrybucji posiłków zabezpiecza Wykonawca.

Pytanie nr 79

Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie za zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?

Odp. Pielęgniarki koordynujące

Pytanie nr 80

W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

Odp. Sposób dokonywania zmian ustalony zostanie z Wykonawcą.

Pytanie nr 81

Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SIWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca.

Odp. Na chwilę obecną nie posiadamy takiej wiedzy.

Pytanie nr 82

Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem.

Odp. W budynku Szpitala znajdują się windy, Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związane z ich użytkowaniem.

Pytanie nr 83

Czy istnieje możliwość wdrożenia elektronicznego zamawiania posiłków w systemie MAPI ?

Odp. Zamawiający nie posiada systemu MAPI, w przypadku bezpłatnego udostępnienia przez Wykonawcę systemu, nie wyklucza takiej możliwości.

Pytanie nr 84

Prosimy o szczegółowy opis sprzętu (stan techniczny) sprzętu jaki ma być użyczony nowemu wykonawcy

Odp. Załącznik nr 5 do SIWZ.

Pytanie nr 85

Po czyjej stronie są koszt naprawy dzierżawionych urządzeń ?

Odp. Po stronie Dzierżawcy.

Pytanie nr 86

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie 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 dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie na czas niezdolności pracownika do pracy w skutek choroby trwającej dłużej niż 33 dni w ciągu roku kalendarzowego a w przypadku pracownika, który ukończył 50 rok życia i trwającej powyżej 14 dni w ciągu roku kalendarzowego.

Pytanie nr 87

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 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.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 88

Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta.

Odp. Zamawiający nie posiada takiej informacji.

Pytanie nr 89

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

Odp. Zalecenia Wojewódzkiego Państwowego Inspektora Sanitarnego zostały uwzględnione w SIWZ.

Pytanie nr 90

Czy wykonawca może podawać masło roślinne dla wszystkich pacjentów za wyjątkiem dzieci ?

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 91

Czy w Kuchenkach oddziałowych jest drożna i sprawna wentylacja? Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie i przegląd przewodów wentylacyjnych? Jeśli nie, to prosimy o podanie które odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

Odp. W 4 kuchenkach oddziałowych jest drożna i sprawna wentylacja. Oddz. chirurgiczny - wentylacja grawitacyjna, oddziały wewnętrzny, położniczy - wentylacja mechaniczna, oddział pediatryczny klimatyzacja i wentylacja grawitacyjna. Ostatnie czyszczenie i przegląd przewodów wentylacyjnych wykonano w 2019r.

Pytanie nr 92

Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędnych do wykonania prawidłowo usługi i ile jest potrzebnych wózków bemaowych jest niezbędnych do wykonania usługi.

Odp. Zamawiający nie narzuca Wykonawcy liczby pracowników do realizacji usługi. Ilość wózków zgodna z prawidłową dystrybucją posiłków do oddziałów.

Pytanie nr 93

Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków bemaowych i je udostępni wykonawcy dopuszczone przez Sanepid?

Odp. Zamawiający nie posiada wydzielonego pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków.

Pytanie nr 94

Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy:

- koszty pobranej energii elektrycznej

- koszt gazu

- koszty ogrzewania CO
 - koszty pobranej wody ciepłej
 - koszty pobranej wody zimnej
 - koszty odprowadzenia ścieków
 - koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych,
- Odp. Opłaty za powyższe naliczane są Dzierżawcy ryczałtowo. Koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych ponosi Wdzierżawiający.

Pytanie nr 95

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający uzna za poprawne posiadanie certyfikatu ISO 22000:2005 na potwierdzenie „posiadania certyfikatu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie systemu HACCP”. Pragniemy zauważyć, że od 2004 r. nie jest prowadzona certyfikacja systemu HACCP przez akredytowane jednostki, a jedynie ISO 22000:2005, gdyż zarówno system HACCP jak i GHP/GMP jest w nim zawarte. Prosimy o potwierdzenie respektowania certyfikatu ISO 22000:2005.

Odp. Zgodnie z SIWZ. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego świadectwo wprowadzenia i utrzymanie systemu HACCP zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia.

Pytanie nr 96

Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, określonego w rozdziale XVI. SIWZ. 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 potrącenia kar umownych obniżając należną Wykonawcy kwotę z miesięcznej faktury. Ze względu na ww. okoliczności potrącenie z faktur należności na pokrycie ewentualnych kar umownych, w opinii Wykonawcy, w wystarczający sposób zabezpiecza interesy Zamawiającego w przypadku nienależytego wykonania umowy. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie. W przypadku odpowiedzi negatywnej prosimy o obniżenie wysokości zabezpieczenia do 2%.

Odp. Zgodnie z SIWZ.

Pytanie nr 97

Prosimy o podanie aktualnej stawki netto posiłku.

Odp. Aktualne ceny jednostkowe netto za poszczególne posiłki:

- śniadanie - 5,00 zł
- obiad - 8,34 zł
- kolacja - 3,34 zł

Dyrektor
Zespołu Opieki Zdrowotnej w Łowiczu
Urszula Kapuła-Tymoshchuk