



„Kutnowski Szpital Samorządowy” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
99-300 Kutno ul. Kościuszki 52
tel. centr.24 38 80 200 tel./fax 24 38 80 201
e-mail: nzoz.kss@szpital.kutno.pl www.szpital.kutno.pl
REGON 100974785; NIP 7752631681

Kutno, dnia 05.07.2024 r.

WYJAŚNIENIA Nr 1 DO SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę żywienia pacjentów
Nr postępowania: **ZP/17/24**

„Kutnowski Szpital Samorządowy” Spółka z o.o., ul. Kościuszki 52, 99-300 Kutno, na podstawie art. 284 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2023, poz. 1605 tj. z dnia 2023.08.14 ze zm.), udziela odpowiedzi na następujące pytania:

1. Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ, Rozdział IV; pkt. 1 – Kolacja, ppkt. b pisze:
„ (...) pieczywo mieszane, pokrojone (chleb pszenno-żytni i chleb razowy (...)).
Prosimy o podanie minimalnych gramatur chleba pszenno-żytniego i chleba razowego wymaganych przez Zamawiającego na kolację.
Chleb pszenno-żytni -100 g, chleb razowy – 100 g
Zamawiający modyfikuje odpowiednio Załącznik nr 9 do SWZ.
2. Zamawiający w Rozdziale 19 – Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert, pkt. 2, ppkt. 2 SWZ wskazał parametry oceniane w dekadowym jadłospisie dla diety podstawowej, w tym m.in. różnorodność zup (minimum 5 rodzajów zup).
Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma na myśli zupy obiadowe, a nie zupy mleczne podawane do śniadania.
Tak, Zamawiający ma na myśli zupy obiadowe.
3. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.
Zamawiający nie wyraża zgody
4. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga, by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020 r.?
Tak
5. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widełkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, czyli:
a) w przypadku diet 3 posiłkowych śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,

b) w przypadku diet 5-posiłkowych śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%?

Zamawiający potwierdza.

6. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięсны, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

Zamawiający nie wyraża zgody.

7. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający będzie wprowadzał zmiany w jadłospisach w sytuacji, gdy jadłospis nie będzie zgodny z SWZ oraz zaleceniami IŻŻ?

Tak

8. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z Załącznika Nr 2 do SWZ, rozdział III, pkt 7. "Dietetyk Zamawiającego jest uprawniony do dowolnego wnoszenia uwag i poprawek w każdym momencie (...)" oraz pkt. 10 „Zamawiający jest uprawniony do żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu”. Zamawiający w dokumentacji przetargowej bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. Zobowiązanie Wykonawcy do uwzględniania sugestii Zamawiającego w zakresie planowania potraw i produktów, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego i musi się wiązać z koniecznością w kalkulowaniu oszacowanego ryzyka w cenę usługi. Ponadto w Załączniku Nr 2, rozdział VII, pkt. 1, Zamawiający zawarł zapis, który jest sprzeczny z powyższymi: „Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodnie ze wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego”.

Zamawiający wykreśla zapis pkt. 10 „Zamawiający jest uprawniony do żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu” i zmienia odpowiednio SWZ.

9. Czy Zamawiający zgadza się na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności i Żywienia? Zamawiający w OPZ zawarł informację, że z diety podstawowej należy wykluczyć pokarmy ciężkostrawne, do których zaliczają się m. in. suche nasiona roślin strączkowych. Jest to niezgodne z IŻŻ, który zaleca by dla diety podstawowej stosować produkty ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

Dopuszcza się stosowanie soczewicy. Zamawiający modyfikuje odpowiednio zapisy Załącznika Nr 2 - Opis przedmiotu zamówienia – rozdział I, ust. 3 pkt 1).

10. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Tak.

11. Czy Zamawiający wymaga, by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. była planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Tak.

12. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?
Zamawiający nie wymaga.
13. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do śniadań i kolacji?
Zamawiający nie dopuszcza.
14. W Załączniku Nr 9 do SWZ Zamawiający wymaga, by warzywa do śniadania i kolacji planować w gramaturze min. 90 g. Czy ze względu na objętość sałaty Zamawiający wyraża zgodę na odrębną jej gramaturę wynoszącą min. 20 g?
Zamawiający wyraża zgodę.
15. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, na podstawie Załącznika Nr 9 do SWZ, iż Zamawiający wymaga, by warzywa do śniadania i kolacji były planowane w postaci łączonej ("mix warzyw") w taki sposób, by każdy z ww. posiłków zawierał co najmniej 2 różne rodzaje warzyw (np. pomidor + sałata, ogórek + sałata, pomidor + ogórek)? Czy dozwolone jest planowanie pojedynczych dodatków warzywnych, zwłaszcza w przypadku diet łatwo strawnych, które posiadają większe ograniczenia możliwości urozmaicenia jadłospisu w tym zakresie?
Do diety lekkostrawnej dopuszczamy pojedynczy dodatek warzywny.
16. Zamawiający w Załączniku nr 2 do Umowy, rozdział III., pkt 6., powołuje się na dzienne racje pokarmowe, prosimy o ich wykreślenie, ponieważ od 2008 roku nie obowiązują.
Zamawiający wykreśla zapis „dzienne racje pokarmowe” i modyfikuje odpowiednio Załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia - rozdział III, ust. 6.
17. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?
Zamawiający nie dopuszcza.
18. Czy Zamawiający przywiduje udział w programie "Dobry posiłek w szpitalu" od dnia 01.07.2024 r.?
Zamawiający otrzymał taką informację o możliwości wznowienia programu „Dobry posiłek w szpitalu”, już po ogłoszeniu niniejszego postępowania. Zmiany będą wprowadzone aneksem do umowy.
19. 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.
Zamawiający nie wyraża zgody na zaproponowane rozwiązanie.
Wymagania odnośnie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, zostały szczegółowo określone w Dziale 3 ust. 13 SWZ oraz w § 4 Projektu umowy (Załącznik Nr 8 do SWZ).
20. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorze 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.

Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.

21. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”.

Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.

22. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Przepis art. 28 ustawy Prawo zamówień publicznych nie zobowiązuje zamawiającego do informowania o wartości zamówienia w toku postępowania. Zgodnie z art. 222 ust. 4 Pzp, w niniejszym postępowaniu zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

23. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze umowy. 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. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 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.

Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.

24. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Nie

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

Zamawiający nie ma możliwości negocjacji cen w trakcie trwania umowy. Sytuacje dotyczące zmiany cen brutto zostały opisane w § 6 i 7 projektu umowy (Załącznik Nr 8 do SWZ).

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

Tak

27. Czy Wykonawca ma uwzględnić w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r.,

która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

- 1) W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.
- 2) Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
- 3) Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
- 4) wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Zamawiający przewidział waloryzację wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w art. 439 ustawy PZP, w § 7 projektu umowy (Załącznik Nr 8 do SWZ).

Zgodnie z art. 436 pkt 4), lit. b), zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz.U.2020.2207 t.j. z dnia 2020.12.10 ze zm.), mają zastosowanie w przypadku umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 m-cy.

28. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że ma 14 dni od momentu podpisania umowy, aby wyposażyć oddziały szpitala w kuchenki mikrofalowe w ilości 10 szt.?

Tak.

29. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że po zakończonej umowie kuchenki mikrofalowe wracają do wykonawcy jako jego środek trwały?

Kuchenki mikrofalowe wracają do Wykonawcy.

30. Czy koszt najmu pomieszczeń wysokości 17,82 PLN + VAT za 1 m² zajmowanej powierzchni to koszt stały, niezmienny?

Zgodnie z § 5 ust. 1 projektu umowy najmu pomieszczeń – Załącznik Nr 12 do SWZ

31. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione 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?

Nie wydano takich decyzji.

32. 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?

Nie spełniają wymogów p.poż.

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

Tak.

34. Proszę o zestawienie posiłków za ostatni rok, z rozbiem na diety.

Zgodnie z tabelą nr 1 Załącznika do wyjaśnień.

35. Jakie są miesięczne koszty za media wynajmowanych pomieszczeń (woda, energia, gaz, CO, para technologiczna jeżeli występuje).

Okolo 16 000,00 zł netto

36. Jakie są obecne stawki za żywienie w Państwie placówce.

32,96 zł brutto/osobodzień

37. Czy są jakieś dodatkowe opłaty z tytułu najmu np. konserwacja dźwigów towarowych, czyszczenie separatora tłuszczu itp.

Tak, opłata za konserwację dźwigów.

38. Od kiedy Zamawiający chce realizować usługę?

Od 01.08.2024 r.

39. Jaki termin płatności proponuje Zamawiający?

Termin płatności wybiera Wykonawca w Formularzu oferty – Załącznik Nr 1 do SWZ.

40. Ilu pracowników wydaje pacjentom posiłki do łóżka?

Wszyscy pracownicy będący na zmianie.

41. Prosimy o podanie średniomiesięcznej ilości żywionych z ostatnich 12 m-cy z podziałem na poszczególne miesiące.

Zgodnie z tabelą nr 2 Załącznika do wyjaśnień.

42. W nawiązaniu do poniższych zapisów SWZ:

12. Nowy Wykonawca (Najemca) zobowiązany będzie, w okresie do 30 dni od przejęcia przedmiotu najmu, dokonać na swój koszt i ryzyko jego remontu, tj. adaptacji oraz wyposażenia pomieszczeń, w których będą wytwarzane lub rozdysponowywane posiłki na poszczególne oddziały, myte i wyparzone naczynia, sztućce, termosy lub bębny i wózki.

19. Do czasu rozpoczęcia wytwarzania posiłków w siedzibie Zamawiającego dopuszcza się dostarczanie posiłków z kuchni rezerwowej do Szpitala 2 razy dziennie, czyli osobno śniadania i obiadu razem z kolacją do 30 dni od dnia podpisania umowy.

Prosimy o wyjaśnienie, czy wykonawca na potrzeby realizacji zamówienia może korzystać z kuchni położonej w dowolnej części Polski w tym w szczególności z kuchni położonej odległości ok. 400 km od siedziby Zamawiającego tj. z kuchni zlokalizowanej w Słupsku?

Ma to być kuchnia rezerwowa/zastępcza, z której korzystanie zagwarantuje Wykonawcy dostarczanie posiłków dla pacjentów Zamawiającego, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, tj. m.in. dostarczanie posiłków świeżych, ciepłych, z zachowaniem tej samej jakości, co w przypadku korzystania z kuchni dzierżawionej od Zamawiającego.

43. Z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia i konieczność zagwarantowania ciągłości żywienia w przypadku remontu lub nagłych awarii w kuchni centralnej niezbędne jest posiadanie kuchni zapasowej. Wnosimy o wprowadzenie warunku posiadania kuchni zastępczej w odległości maksymalnie 60 km lub 60 min. od siedziby Zamawiającego i obowiązku przedstawienia decyzji Sanepid dla kuchni zapasowej, która dysponuje wykonawca. Odległość 60 km gwarantuje dostarczenie świeżych, ciepłych posiłków w razie konieczności realizacji usługi z zewnątrz, większa odległość znacząco wpłynie na obniżenie jakości posiłków oraz uniemożliwi utrzymanie odpowiedniej temperatury.
Zamawiający nie wyraża zgody.
44. W celu zapewnienia realizacji usługi żywienia pacjentów na najwyższym poziomie wnosimy o wprowadzenie warunku posiadania certyfikatu ISO 22000.
Zamawiający nie wyraża zgody.
45. Prosimy o informację, czy Wykonawca musi samodzielnie wyposażyć kuchnię Zamawiającego w sprzęt do produkcji posiłków.
Tak
46. Prosimy o informację, czy przez ostatnie 12 miesięcy Zamawiający dokonywał płatności faktur w terminie zgodnym z umową? Informacja jest niezbędna do kalkulacji kosztów usługi, w przypadku opóźnień w płatnościach Wykonawca musi wliczyć w kalkulacji koszt kredytów obrotowych dla zapewnienia ciągłości realizacji usługi.
Tak płatności dokonywane były w terminie.
47. Prosimy o udostępnienie informacji, iż obecny Wykonawca nie planuje przekazać żadnego z 28 pracowników skierowanych do realizacji zamówienia.
Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.
48. Ze względu na rodzaj zamówienia proponujemy wprowadzenie dodatkowego jakościowego kryterium oceny ofert w postaci certyfikatów *Potwierdzenia jakości całodziennego zestawu żywieniowego* wystawionych przez akredytowany podmiot. Certyfikaty te w sposób obiektywny potwierdzają wysoką jakość przygotowanych posiłków dla poszczególnych diet stosowanych w różnych jednostkach chorobowych. Certyfikaty potwierdzają wprost czy Wykonawca ma wiedzę i doświadczenia konieczne do należytego świadczenia usług dla pacjentów szpitali.
Zamawiający nie wyraża zgody.
49. Prosimy o potwierdzenie, że w paragrafie 5 wzoru umowy Zamawiający określa iż wartość przedmiotu zamówienia nie zostanie ograniczona o więcej niż o 30% w stosunku do przedmiotu zamówienia określonego w postępowaniu. Określenie minimalnej wartości zamówienia na mniej niż 70% jest niezgodne z praktyką w zamówieniach publicznych a aktualne orzecznictwo wprost wskazuje, że Zamawiający przekraczający ten próg przedstawiają przedmiot zamówienia w sposób nieprecyzyjny, a tym samym niezgodny z ustawą.
Zgodnie z zapisami § 5 ust. 8 projektu umowy (Załącznik Nr 8 do SWZ).
50. Zwracamy się z wnioskiem 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.”
Zamawiający podtrzymuje zapisy projektu umowy.
51. Ile osób zatrudnia obecny Wykonawca do zrealizowania usługi?
Zamawiający nie posiada takich danych.
52. Prosimy o podanie stawki netto obecnie obowiązującej za osobodzień.
30,52 zł netto
53. Prosimy o podanie wartości netto faktur za media, jakimi został obciążony obecny Wykonawca (centralne ogrzewanie, energia elektryczna, woda i ścieki, podgrzewanie wody, odpady) za ostatnie 12 miesięcy.

Zamawiający podał w odpowiedzi na pytanie nr 35 przybliżone miesięczne koszty netto. Natomiast odpady Wykonawca wywozi we własnym zakresie i na własny koszt.

54. Wykonawca zwraca się z prośbą o udostępnienie jadłospisu, który obecnie obowiązuje u Zamawiającego.
Jadłospisy dostępne są na stronie internetowej Zamawiającego pod zakładką „Dobry Posiłek”.
55. Czy obecny wykonawca do dystrybucji posiłków wykorzystuje wózki bebarowe? Jeśli tak, prosimy o podanie modelu wózków bebarowych i ich ilości.
Nie
56. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym?
Tak
57. Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres?
Nie zostały wydane żadne zalecenia Sanepidu w tym zakresie.
58. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja i sprawna wentylacja?
Kanalizacja sprawna, brak wentylacji
59. Czy dzierżawione pomieszczenia kuchni posiadają pozytywną opinię właściwego Inspektora Sanitarnego?
Tak
60. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarna – 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.
Nie wydano takich decyzji.
61. Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu Sanepidu dotyczącego pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy.
Protokoły posiada obecny Wykonawca usługi żywienia.
62. Prosimy o opublikowanie rzutu pomieszczeń z metrażem i oznaczeniem wszelkich instalacji.
Zamawiający nie posiada rzutów w wersji elektronicznej.
63. Jaka jest moc przyłączeniowa dla pomieszczeń kuchni i przynależnych?
Zabezpieczenie dla kuchni wynosi 125 A.
64. Prosimy o podanie ile kilowatów energii jest do wykorzystania na kuchni?
Patrz pyt. nr 63
65. Prosimy o informację czy wentylacja nawiewna jest sprawna?
Brak wentylacji mechanicznej.
66. Prosimy o informację czy wentylacja wyciągowa jest sprawna?
Brak wentylacji wyciągowej.
67. Czy kuchnia posiada zezwolenie Sanepidu na produkcję posiłków dla odbiorców zewnętrznych/wywóz na zewnątrz kuchni.
Tak
68. Proszę o podanie stanu technicznego każdego z pomieszczeń, z informacją czy którekolwiek pomieszczenie wymaga remontu lub odświeżenia.
Brak zaleceń Sanepidu w tym zakresie.

69. Czy na kuchni jest wentylacja mechaniczna, jeżeli tak czy jest sprawna i spełnia swoją funkcję. Jeżeli nie proszę o informację o zakresie remontu/naprawy.
Brak wentylacji mechanicznej.
70. Czy kanalizacja w tym odpływy na kuchni są drożne, jeżeli nie proszę o informacje jak często są udrażniane.
Kanalizacja wraz z odpływami jest drożna. Udrażniane wg potrzeb.
71. Ile jest niezbędnych liczników do zamontowania oraz jaki jest typ liczników elektrycznych.
Licznik bezpośredni oraz licznik półpośredni, napięcie 400V
72. Czy kuchnia posiada separator tłuszczu. Jeżeli tak jak często jest opróżniany oraz jaki jest koszt jednokrotnego opróżnienia.
Kuchnia nie posiada separatora.
73. Proszę o informację jakie niezbędne urządzenia trzeba zamontować według Zamawiającego, aby usługa od pierwszego dnia była świadczona prawidłowo.
Według uznania Wykonawcy
74. 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?
Nie spełniają wymogów p.poż.
75. Wykonawca zwraca się z prośbą do Zamawiającego o przygotowanie zestawienia wydanych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w okresie od maja 2023 do maja 2024, z rozbiciem na diety.
Tabela nr 3 – w Załączeniu
76. Czy w kuchni jest wyodrębniona część z przeznaczeniem na kuchnię mleczną?
Nie
77. Czy zamawiający potwierdza, że po jego stronie i na jego koszt są dostarczane mieszanki mleczna dla rocznych dzieci?
Zamawiający potwierdza.
78. Czy na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe?
Nie ma kuchenek oddziałowych.
79. Zamawiający w OPZ w pkt. 9 informuje, iż dysponuje dodatkowymi, wyposażonymi pomieszczeniami, w których Wykonawca może prowadzić bufet/stołówkę, zwracamy się z prośbą o opublikowanie rzutu ww. pomieszczeń wraz z zaznaczeniem metrażu, mediów, a także zestawienia sprzętu.
Czy dodatkowe, wyposażone pomieszczenia są udostępnione Wykonawcy bezpłatnie?
Nastąpił błąd w dokumentacji przetargowej. Zamawiający w chwili obecnej nie posiada już takich pomieszczeń. Zamawiający wykreśla ust. 9 z Działu 4. Opis przedmiotu zamówienia z SWZ.
80. Prosimy o ponowne opublikowanie załącznika nr 1A do SWZ – Formularz cenowy, gdyż nie jest on możliwy do odczytania, a tym bardziej edytowania/uzupełnienia.
**Zamawiający udostępnił formularz w programie Excel, który jest edytowalny.
Zamawiający załącza ponownie Załącznik Nr 1A do SWZ.**
81. Prosimy o informacje, kiedy Zamawiający planuje rozpoczęcie usługi?
Od 01.08.2024 r.
82. Prosimy o informację do kiedy obowiązuje obecna umowa?
Do 31.07.2024 r.

83. Czy obecny Wykonawca usługi żywienia do końca kontraktu jest zobowiązany do dokonania prac remontowych, odnowienia malarskiego albo napraw w udostępnionych pomieszczeniach?
Nie
84. Kiedy ostatni raz były malowane pomieszczenia w kuchni?
W 2023 r.
85. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt zakupiony i dostarczony na potrzeby świadczenia usługi pozostaje jego własnością po jej zakończeniu?
Tak
86. 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).
Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 19.
87. Prosimy o opublikowanie modelu i roku produkcji sprzętu oddanego Wykonawcy w dzierżawę.
Zamawiający nie posiada takich danych.
Zamawiający nie posiada takich danych.
88. Prosimy o opublikowanie zestawu napraw sprzętu oddanego Wykonawcy w dzierżawę.
Zamawiający nie posiada takich danych.
89. Prosimy o informację ile osobodni, poza kontraktem dla Zamawiającego, obecny wykonawca przygotowuje w dzierżawionej kuchni.
Zamawiający nie posiada takich danych.
90. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie usług dla innych podmiotów zewnętrznych (catering) przy zachowaniu priorytetowych standardów świadczenia usługi u Zamawiającego.
Zamawiający dopuszcza przy zachowaniu priorytetowych standardów świadczenia usługi u Zamawiającego.

Podpisał:
„Kutnowski Szpital Samorządowy” Sp. z o.o.
Prezes Zarządu
Artur Gur

Do wiadomości

Wyjaśnienia zostają umieszczone na stronie internetowej prowadzonego postępowania w dniu 05.07.2024 r.