

**Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi żywienia  
(nr sprawy 61/20)**

Zamawiający, Uniwersytecki Szpital Dziecięcy w Lublinie, w związku z pytaniami Wykonawców dotyczącymi ogłoszenia o zamówieniu – udostępnia treść pytań nadesłanych do w/w postępowania wraz z odpowiedziami.

**Pytanie nr 1:**

Prosimy o potwierdzenie, że właściwie odczytujemy zapisy ogłoszenia w zakresie dotyczącym obowiązków Wykonawcy :

1. przygotowanie posiłków w kuchni szpitalnej
2. dostarczanie posiłków do wyznaczonych kuchennej oddziałowych
3. odbiór wózków z tacami z oddziałów
4. mycie wózków, tac, naczyń w zmywalni centralnej
4. zarządzanie odpadami

i obowiązków Zamawiającego

1. odbiór posiłków od Wykonawcy w kuchenkach oddziałowych
2. wydawanie posiłków w tacach pacjentom
3. odebranie tac od pacjentów i składowanie ich w wózkach

Jeżeli powyższy opis nie jest zgodny z intencjami Zamawiającego, prosimy o jego precyzyjne skorygowanie bazując na poszczególnych czynnościach przypisanych Wykonawcy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż dostarczanie posiłków następować ma do oddziałów Szpitala. Sposób realizacji zamówienia został określony w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik nr 9 do Ogłoszenia o zamówieniu.

**Pytanie nr 2:**

Prosimy o informacje : ile jest kuchenek oddziałowych, do których wykonawca dostarcza posiłki?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż w Szpitalu nie funkcjonują kuchenki oddziałowe. Dostawa posiłków następuje na Oddziałach Szpitala.

**Pytanie nr 3:**

Prosimy o informacje: kto odpowiada za uzupełnianie naczyń, talerzy i sztućców wykorzystywanych do wydawania posiłków pacjentom?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż za uzupełnianie naczyń, talerzy i sztućców wykorzystywanych do wydawania posiłków pacjentom odpowiada Wykonawca.

**Pytanie nr 5:**

W ogłoszeniu Zamawiający informuje o prowadzeniu bufetu, w związku z tym, prosimy o informacje dodatkowe:

1. jakie są wymagane godziny otwarcia Bufetu?
2. czy aktualnie oprócz w/w Bufetu istnieją na terenie szpitala jakieś inne formy gastronomi?
3. ile osób korzysta obecnie z Bufetu?
4. ile kosztuje obiad w Bufecie w tzw. wolnej sprzedaży? i co się na taki obiad składa?
5. ile kosztuje obiad w Bufecie w systemie abonamentowym? i co się na taki obiad składa?
6. prosimy o podanie listy wyposażenia Bufetu,
7. czy Zamawiający ma, a jeżeli tak to jakie wymagania dotyczące sprzedawanego asortymentu w bufecie?

**Odpowiedzi:**

- Ad. 1. Zamawiający nie określa godzin w jakich bufet będzie czynny.
- Ad. 2. Na terenie Szpitala nie istnieją inne formy gastronomi.
- Ad. 3. Zamawiający nie posiada informacji na temat ilości osób korzystających z bufetu.
- Ad. 4. Zamawiający nie posiada informacji na temat ceny obiadu w bufecie w tzw. wolnej sprzedaży oraz co się na taki obiad składa.
- Ad. 5. Zamawiający nie posiada informacji na temat ceny obiadu w bufecie w systemie abonamentowym oraz co się na taki obiad składa.
- Ad. 6. Informacja na temat wyposażenia kuchni i bufetu określona została w załączniku nr 9 do Ogłoszenia o zamówieniu.
- Ad. 7. Zamawiający nie określa wymagań dotyczących sprzedawanego asortymentu w bufecie.

**Pytanie nr 6:**

Prosimy o udostępnienie wzoru umowy na wynajem bufetu, wraz z podaniem wszystkich elementów kosztowych związanych z tą umową.

**Odpowiedź:**

Zasady dotyczące korzystania z bufetu zostały określone w Załączniku nr 7 do Ogłoszenia o zamówieniu – Wzór umowy dzierżawy pomieszczeń i sprzętu.

**Pytanie nr 7:**

Prosimy o dodatkowe informacje dot. zasad rozliczania kosztów mediów wykorzystywanych w kuchni szpitalnej:

1. Czy wszystkie media są opomiarowane?
2. Czy jakiegokolwiek media będą rozliczane na zasadach ryczałtowych? Jeżeli tak to:
  - a) które media?
  - b) ile wynosi miesięczna opłata ryczałtowa za dane medium
3. Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów mediów za okres ostatnich 12 znanych miesięcy dla każdego z mediów osobno, w tym również za c.o.
4. Prosimy o podanie informacji, jak będzie rozliczane centralne ogrzewanie: czy opłata za c.o. będzie liczona w stałej kwocie przez 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.
5. Czy nowy wykonawca będzie zobowiązany do montażu jakiegokolwiek opomiarowania mediów. Jeżeli tak, to proszę wymienić precyzyjnie: jaki liczniki i w jakich ilościach będzie zobowiązany zamontować wykonawca.

**Odpowiedź:**

Ad 1: Zamawiający informuje, iż wszystkie media są opomiarowane z wyłączeniem pary technologicznej oraz centralnego ogrzewania.

Ad. 2:

- a) Na zasadach ryczałtu rozliczane będzie centralne ogrzewanie.

b) Opłata ryczałtowa za centralnego ogrzewanie wynosi przez okres całego roku: 1398,65m<sup>2</sup> x 4,30 zł + obowiązujący podatek VAT;

Ad. 3: Zamawiający informuje, iż średni koszt w miesiącach marzec 2020 r. – październik 2020 r. za poszczególne media kształtuje się następująco:

- energia cieplna: 80 787,87 zł brutto;
- energia elektryczna: 67 857,96 zł brutto;
- woda zimna: 28 775,14 zł brutto;
- woda ciepła: 20 325,64 zł;

Ad. 4: Opłata ryczałtowa za centralnego ogrzewanie wynosi przez okres całego roku: 1398,65m<sup>2</sup> x 4,30 zł + obowiązujący podatek VAT;

Ad. 5: Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania opomiarowania pary technologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany do montażu jednego licznika pary technologicznej na rurociągu za reduktorem.

### **Pytanie nr 8:**

Prosimy o dodatkowe informacje dot. zasad rozliczania kosztów mediów wykorzystywanych w Bufecie:

1. Czy wszystkie media są opomiarowane?
2. Czy jakiegokolwiek media będą rozliczane na zasadach ryczałtowych? Jeżeli tak to :
  - a) które media?
  - b) ile wynosi miesięczna opłata ryczałtowa za dane medium
3. Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów mediów za okres ostatnich 12 znanych miesięcy dla każdego z mediów osobno, w tym również za c.o.
4. Prosimy o podanie informacji, jak będzie rozliczane centralne ogrzewanie : czy opłata za c.o. będzie liczona w stałej kwocie przez 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.
5. Czy nowy wykonawca będzie zobowiązany do montażu jakiegokolwiek opomiarowania mediów. Jeżeli tak, to proszę wymienić precyzyjnie : jaki liczniki i w jakich ilościach będzie zobowiązany zamontować wykonawca.

### **Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie przewiduje odrębnego rozliczenia kuchni i bufetu. Opłaty dotyczące rozliczeń mediów zostały określone w odpowiedzi na pytanie nr 7.

### **Pytanie nr 10:**

W kosztorysie cenowym Zamawiający podał szacunkową liczbę osobodni żywieniowych w okresie trwania zamówienia.

Z uwagi na fakt, iż informacja dotycząca ilości żywionych pacjentów ma znaczenie kluczowe dla kalkulacji cenowej, celem uściślenia danych wymienionych w SIWZ prosimy o dodatkowe precyzyjne informacje w postaci średniej miesięcznej ilości poszczególnych posiłków za okres minionych 12 znanych miesięcy, w rozbiciu na poszczególne miesiące, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą.

Jeżeli Zamawiający nie zagradza się na udostępnienie danych wymienionych w poniższej Tabeli prosimy o zagwarantowanie minimalnych ilości osobodni.

Prosimy o uzupełnienie poniższej tabeli :

	KOLEJNE 12 MIESIĘCY ROKU .....								
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
	X	XI	XII						
śniadanie									
II śniadanie									
obiad									

podwieczorek	
kolacja	
II kolacja	
butelki z mieszanki lecniczej z mleka dostarczonego przez USzD	
wysterylizowanej butelki z wodą	
umytej i wysterylizowanej butelki	

**Odpowiedź:**

W odpowiedzi na zapytanie Zamawiający informuje, iż w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik nr 8 do Ogłoszenia o zamówienia zostały określone wszystkie informacje niezbędne do prawidłowego sporządzenia kalkulacji cenowej.

**Pytanie nr 11:**

Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia Wykonawcy.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego pomieszczenia i instalacji.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż dopuszcza możliwość dokonania wizji lokalnej z udziałem Wykonawcy w terminie ustalonym w celu zapoznania się Wykonawcy ze stanem technicznym pomieszczeń przeznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia.

**Pytanie nr 12:**

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

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego urządzenia osobno z podaniem roku jego produkcji.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż dopuszcza możliwość dokonania wizji lokalnej z udziałem Wykonawcy w terminie ustalonym w celu zapoznania się Wykonawcy ze stanem technicznym urządzeń przeznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia. Jednocześnie Zamawiający wskazuje, iż rok produkcji poszczególnych urządzeń został określony w Załączniku nr 9 do Ogłoszenia o zamówieniu, w którym wskazano aktualne wyposażenie kuchni i bufetu, zaś w kolumnie „Symbol zewnętrzny” został określony rok produkcji danego urządzenia.

**Pytanie nr 13:**

Prosimy o udostępnienie planów kuchni / rzutów pomieszczeń również dotyczy nasza prośba bufetu.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż dopuszcza możliwość dokonania wizji lokalnej z udziałem Wykonawcy w terminie ustalonym w celu zapoznania się Wykonawcy z rozkładem pomieszczeń przeznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia.

**Pytanie nr 14:**

Prosimy o udostępnienie ostatniego Protokołu z kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż Protokół kontroli sanitarnej z dnia 13 lipca 2020 r. nr HŻ.6304.10.2020.AM został złożony bez zastrzeżeń. Jego pełna treść zostanie przedłożona do zapoznania Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

**Pytanie nr 15:**

Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje wynikami badania wody? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż badanie wody zostało zakończone wynikiem pozytywnym. Zamawiający udostępni wyniki badań Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza.

**Pytanie nr 16:**

Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje badaniami skuteczności wentylacji? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż badanie skuteczności wentylacji zostało zakończone wynikiem pozytywnym. Zamawiający udostępni wyniki badań Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza. Jednocześnie Zamawiający informuje, iż w trakcie realizacji zamówienia Wykonawca we własnym zakresie zapewnia prawidłowość funkcjonowania wentylacji.

**Pytanie nr 17:**

Wnoszę o wyjaśnienie treści Ogłoszenia, poprzez dookreślenie zasad realizacji przez Zamawiającego obowiązku wynikającego z art. 142 ust 5. Przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych w treści obowiązującej po dniu 19 października 2014 r. tj. w treści, którą stosuje się do przedmiotowego postępowania nakazują, aby „umowa zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy zawiera postanowienia o zasadach wprowadzania odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany:

- 1) stawki podatku od towarów i usług;
- 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3- 5 ustawy z dnia 10 października 2001 r. o „wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę”.
- 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonywania zamówienia przez wykonawcę” (art. 142 ust. 5).

Prosimy o aktualizację zapisów projektu umów z uwzględnieniem zmiany w/w przepisów ustawy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż Zamawiający w § 14 Wzoru umowy stanowiącego Załącznik nr 6 do przewidział możliwość zmiany Umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia Wykonawcy.

Zamawiający podtrzymuje zapisy Ogłoszenia o zamówieniu.

**Pytanie nr 18:**

Prosimy o udostępnienie aktualnie stosowanych, przykładowych jadłospisów dekadowych dla diety podstawowej i cukrzycowej.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wskazuje, iż wymagania dotyczące jadłospisów dedykowanych dla diety podstawowej i cukrzycowej zostały określone w pkt. 1.3. oraz pkt. 1.6. Załącznika nr 8 do Ogłoszenia o zamówieniu – Opis przedmiotu zamówienia.

**Pytanie nr 19:**

Czy koszty wywozu odpadów komunalnych z kuchni, odpadów pokonsumpcyjnych oraz koszty DDD obciążają Wykonawcę? Jeżeli tak, to proszę o podanie średnich rocznych (lub miesięcznych) kosztów:

1. wywozu odpadów komunalnych z kuchni?
2. wywozu odpadów pokonsumpcyjnych z kuchni?
3. przeprowadzenia DDD.

**Odpowiedzi:**

Zamawiający informuje, iż:

Ad. 1. Koszty wywozu odpadów komunalnych z kuchni Wykonawca ponosi we własnym zakresie. Zamawiający nie posiada informacji na temat kosztów wywozu odpadów komunalnych.

Ad. 2. Koszty wywozu odpadów pokonsumpcyjnych z kuchni Wykonawca ponosi we własnym zakresie. Zamawiający nie posiada informacji na temat kosztów wywozu odpadów pokonsumpcyjnych.

Ad. 3. Koszty przeprowadzania DDD ponosi we własnym zakresie Wykonawca. Zamawiający nie posiada informacji na temat kosztów przeprowadzenia DDD.

**Pytanie nr 20:**

Prosimy o informacje czy kuchnia była zatwierdzana przez Sanepid oraz czy kiedykolwiek była wydana Decyzja Sanepidu zatwierdzającą zakład?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż kuchnia jest dopuszczona do użytkowania przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Lublinie.

**Pytanie nr 21:**

Prosimy o informacje czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż w oknach w kuchni znajdują się siatki przeciwko owadom.

**Pytanie nr 22:**

Prosimy o informacje czy na terenie zaplecza jest pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne? Jeżeli go nie ma, to prosimy o informację, w jaki sposób były w przeszłości oraz mają być w przyszłości składowane te odpady.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż na terenie zaplecza znajduje się pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne.

**Pytanie nr 23:**

Prosimy o informację, czy w kuchni szpitalnej wdrożony jest aktualnie system HAACP. Czy Zamawiający wymaga Certyfikowania Kuchni do Normy ISO 2200 – 2018?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż system HAACP winien być wdrożony przez Wykonawcę. Ponadto, Zamawiający informuje, iż nie stawia wymogu spełnienia przez Wykonawców Normy ISO 2200 – 2018.

**Pytanie nr 24:**

Czy w okresie realizacji zamówienia planowane są jakiegokolwiek czasowe lub docelowe zamknięcia / wyłączania z pracy jakiegokolwiek oddziałów? Jeżeli tak, to jakich i na jaki okres?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie są planowane jakiegokolwiek czasowe lub docelowe zamknięcia/wyłączenia z pracy jakiegokolwiek oddziałów.

**Pytanie nr 25:**

Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna.

**Pytanie nr 26:**

Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

1. proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.
2. Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.
3. Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?
4. Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna.

**Pytanie nr 27:**

Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

1. proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.
2. Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.
3. Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?
4. Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż wentylacja mechaniczna w kuchni jest sprawna.

**Pytanie nr 28:**

Prosimy o informacje dot. przeglądu kominiarskiego :

1. kiedy był wykonywany ostatni przegląd kominiarski?
2. czy dostępny jest protokół z tego przeglądu?
3. jeżeli taki przegląd nie był ostatnio wykonywany, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona go przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

**Odpowiedzi:**

Ad. 1. Zamawiający informuje, iż ostatni przegląd kominiarski wykonywany był 21 maja 2020 r.

Ad. 2. Przegląd kominiarski dostępny jest do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

**Pytanie nr 29:**

Czy Zamawiający posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony ppoż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych? Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający udostępni te pomiary wybranemu w przetargu wykonawcy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony ppoż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych. Wyżej wymienione pomiary będą udostępnione Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza.

**Pytanie nr 30:**

Czy kuchnia wyposażona jest w sprawny separator tłuszczu? Jeżeli separator jest niesprawny, to proszę określić na czym polega jego niesprawność.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż kuchnia wyposażona jest w sprawny separator tłuszczu.

**Pytanie nr 31:**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż pomieszczenia przeznaczone do realizacji przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż.

**Pytanie nr 32:**

Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.

Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o udostępnienie kopii w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż pomieszczenia przeznaczone do realizacji przedmiotu zamówienia nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego.

**Pytanie nr 33:**

Prosimy o informacje, kiedy była przeprowadzana ostatnia kontrola ze strony Sanepid'u.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż ostatnia kontrola Sanepid'u przeprowadzona była w lipcu 2020 r.

**Pytanie nr 34:**

Prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu brutto za dzienną stawkę żywnościową jednego pacjenta w szpitalu w rozbiciu na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację , II kolację

oraz cena za:

Przygotowanie butelki z mieszanki leczniczej z mleka dostarczonego przez USzD za 1 szt i za 1 litr

Przygotowanie wysterylizowanej butelki z wodą za 1 szt i za 1 litr.

Przygotowanie umytej i wysterylizowanej butelki za 1 szt.

Prosimy o podanie cen z Umowy / Aneksów do Umowy z dotychczasowym Wykonawcą.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż wycena kosztów brutto stawki żywnościowej należy do Wykonawcy. Łączny koszt wynagrodzenia dotychczasowego Wykonawcy wynosił 2 663 969,45 zł brutto.

**Pytanie nr 35:**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie przewiduje konieczności poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w Ogłoszeniu.

**Pytanie nr 36:**

Prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnej wartości wsadu surowcowego, tzw. „wsadu do kotła” oraz pełnego kosztu żywienia jednego pacjenta (jeden osobodzień) wyliczonego przez Zamawiającego.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie posiada informacji wskazanych przez Wykonawcę. Wycenę oferty i koszt żywienia pacjenta oblicza Wykonawca na podstawie informacji wskazanych przez Zamawiającego w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącego Załącznik nr 8 do Ogłoszenia o zamówieniu.

**Pytanie nr 37:**

Prosimy o informacje, kiedy było wykonane ostatnie malowanie zaplecza kuchennego.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż ostatnie malowanie pomieszczeń kuchennych wykonane było na przełomie lat 2017 i 2018.

**Pytanie nr 38:**

Prosimy o przedstawienie protokołów z pomiarów z pomiarów elektrycznych w tym pomiarów elektrycznych pomieszczeń „mokrych” z ostatniego roku.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż protokoły z pomiarów elektrycznych będą udostępnione Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

**Pytanie nr 39:**

Czy obecni pracownicy kuchni mają być zatrudnieni u przyszłego wykonawcy? Jeśli tak to na jakiej podstawie i z jakie wydatki poniesie z tego powodu przyszły wykonawca usługi?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie reguluje kwestii zatrudnienia przyszłego Wykonawcy. Wykonawca samodzielnie decyduje o zatrudnianych kadrach.

**Pytanie nr 40:**

Prosimy o potwierdzenie czy wymóg podania przez Wykonawcę nazwy firm podwykonawców jest wymagany na etapie składania ofert?. Z treści art. 36ba p.z.p. regulującego wprowadzanie nowych podwykonawców oraz treści formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. W szczególności będą to podwykonawcy, którzy udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż dopuszcza posługiwanie się przez Wykonawcę przy realizacji przedmiotu zamówienia podwykonawcami. Jednocześnie na podstawie pkt. VIII. A.4 Wykonawca wraz z ofertą winien złożyć oświadczenie Wykonawcy o powierzeniu wykonania części zamówienia podwykonawcom ze wskazaniem zakresu podwykonawstwa i podaniem firm podwykonawców (oświadczenie wymagane jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć realizację umowy innym podmiotom).

**Pytanie nr 41:**

Czy w trakcie umowy będzie trzeba przeprowadzić jakieś remonty lub okresowe badania instalacji wewnętrznych? Jeśli tak prosimy o wskazanie rodzajów i częstotliwości przeglądów instalacji.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie przewiduje przeprowadzenia remontów. Jednocześnie Zamawiający informuje, iż przeglądy instalacji będą przeprowadzane przez Wykonawcę w zakresie i w terminach przewidzianych przepisami prawa.

**Pytanie nr 42:**

Czy urządzenia i sprzęt do wydzierżawienia jest ilościowo wystarczający do przygotowania i dystrybucji posiłków wg zapisów Ogłoszenia dla pacjentów Szpitala?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż w Załączniku nr 9 do Ogłoszenia o zamówieniu wskazany został wykaz asortymentu i urządzeń, które stanowią wyposażenie kuchni i bufetu.

**Pytanie nr 43:**

Czy urządzenia i sprzęt do wydzierżawienia jest sprawny czy też wymaga napraw, konserwacji? Jeśli wymaga napraw, prosimy o wykaz wyposażenia, środków trwałych uszkodzonych.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż urządzenia i sprzęt do wydzierżawienia jest sprawny.

**Pytanie nr 44:**

Czy jakieś urządzenia w kuchni zasilane są parą technologiczną? Jeśli tak, prosimy o ich wskazanie.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż parą technologiczną zasilane są kotły.

**Pytanie nr 45:**

Czy aktualny Wykonawca uzupełnił przedmiot zamówienia o dodatkowe wyposażenie? Jeśli tak prosimy wskazać o jakie urządzenia, sprzęt?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż dotychczasowy Wykonawca nie uzupełniał przedmiotu zamówienia o dodatkowe wyposażenie. W Załączniku nr 9 do Ogłoszenia o zamówieniu wskazany został wykaz asortymentu i urządzeń, które stanowią wyposażenie kuchni i bufetu.

**Pytanie nr 46:**

Prosimy o przedstawienie Wykonawcy, jeśli dotyczy przedmiotu zamówienia, zestawienia danych dotyczących pracowników, którzy mają być przejęci na podstawie art. 23' przez Wykonawcę w układzie: stanowisko, rodzaj umowy o pracę, wiek pracownika, ogólny staż pracy, staż pracy u Zamawiającego, etat, wynagrodzenie zasadnicze, stałe dodatki (np. stażowy, premia regulaminowa), wynagrodzenie brutto, ZUS pracodawcy, średniomiesięczne wynagrodzenie z ostatnich trzech lub sześciu miesięcy). W razie nabycia ewentualnych uprawnień do wypłaty nagród jubileuszowych oraz odpraw emerytalnych w trakcie trwania Zamówienia, prosimy o przedstawienie wysokości świadczenia oraz terminu jego wypłaty.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie przewiduje obowiązku przejęcia przez Wykonawcę dotychczasowych pracowników.

**Pytanie nr 47:**

Czy istnieje jakiegokolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisany ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzenia, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Inaczej – czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikację ich stosunków pracy?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż pracownicy zatrudnieni przez Wykonawcę korzystają z benefitów przewidzianych regulacjami samego Wykonawcy. Zamawiającego nie łączy stosunek pracy z osobami skierowanymi do wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

**Pytanie nr 48:**

Czy resztki i odpady pokonsumpcyjne zbierane są po każdym posiłku? Prosimy o wskazanie w jakich godzinach.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż odpady pokonsumpcyjne zbierane są po każdym posiłku. Godziny posiłków zostały określone w pkt. 1.7. Załącznika nr 8 do Ogłoszenia o zamówieniu – Opis przedmiotu zamówienia.

**Pytanie nr 49:**

Proszę o potwierdzenie, że rola Wykonawcy w dystrybucji posiłków kończy się w momencie dostarczenia ich do kuchni oddziałowych.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż rola Wykonawcy w dystrybucji posiłków kończy się w momencie dostarczenia ich do Oddziałów.

**Pytanie nr 50:**

Ile osób korzysta obecnie ze stołówki w skali miesięcznej, w podziale na pracowników Zamawiającego i innych „Gości”?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie posiada informacji na temat ilości osób korzystających ze stołówki.

**Pytanie nr 51:**

Ile aktualnie kosztuje posiłek/obiad w stołówce?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż nie posiada informacji na temat ceny posiłków/obiadów w stołówce.

**Pytanie nr 52:**

Czy Zamawiający dopuszcza wywóz posiłków na „zewnątrz” obiektu?

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż zgodnie z §11 Załącznika nr 6 do Ogłoszenia o zamówieniu – Wzór umowy dopuszczono możliwość prowadzenia przez Wykonawcę usług na rzecz podmiotów trzecich z zachowaniem pierwszeństwa Zamawiającego.

**Pytanie nr 53**

Wnosimy również o dodanie do wzoru umowy rozwiązań określonych w art. 15r1 Koronawirusa. Z ust. 1 nowej regulacji wynika, że w okresie ogłoszenia stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii w związku z COVID-19, i przez 90 dni od dnia odwołania stanu, który obowiązywał jako ostatni, zamawiający nie może potrącić kary umownej zastrzeżonej na wypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, o której mowa w art. 15r ust. 1 Koronawirusa, z wynagrodzenia wykonawcy lub z innych jego wierzytelności, a także nie może dochodzić zaspokojenia z zabezpieczenia należytego wykonania tej umowy. Warunkiem jest jednak to, aby zdarzenie, w związku z którym zastrzeżono tę karę, nastąpiło w okresie ogłoszenia stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii.

Ponadto, na mocy art. 15r1 ust. 2 Koronawirusa, w okresie ogłoszenia stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii w związku z COVID-19, i przez 90 dni od dnia odwołania stanu, który obowiązywał jako ostatni, bieg terminu przedawnienia roszczenia zamawiającego z art. 15r1 ust. 1 KoronawirusU oraz terminu ważności zabezpieczenia należytego wykonania umowy nie rozpoczyna się, a rozpoczęty ulega zawieszeniu. Upływ przywołanych terminów może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 120 dni od dnia odwołania tego ze stanów, który obowiązywał jako ostatni.

Proszę o uwzględnienie we wzorze umowy obowiązujących przepisów.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje, iż podtrzymuje zapisy Ogłoszenia o zamówieniu.

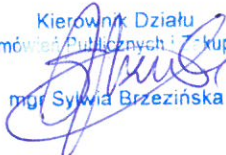
**Pytanie nr 54:**

Czy Zamawiający postawi minimalne warunki udziału w postępowaniu?

**Odpowiedź:**

Zamawiający pozostawia zapisy ogłoszenia o zamówieniu bez zmian.

Jednocześnie Zamawiający wskazuje, iż zapisy Ogłoszenia o zamówienie pozostają bez zmian.

Kierownik Działu  
Zamówień Publicznych i Zakupów  
  
mgr Sylwia Brzezińska



