

ADT.261.4.2021

Łowicz, dn. 13.05.2021

Pytania i wyjaśnienia dotyczące treści SWZ

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia na świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennych posiłków z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dystrybucją 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 1

Zamawiający w SWZ nie żąda zabezpieczenia należytego wykonania umowy, natomiast w ogłoszeniu oraz projekcie umowy już tak. Prosimy o jednoznaczną odpowiedź czy zamawiający wymaga ZNWU.

Odp. Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy. W związku z powyższym modyfikuje SWZ zgodnie z odpowiedzią na pytania i wyjaśnienia dotyczące treści SWZ z dn. 12.05.2021r.

Pytanie 2

Zamawiający we wzorze umowy wskazał, że: łączna wysokość naliczonych kar umownych nie może przekroczyć 50% wartości zamówienia brutto.

Określenie górnej granicy kar, które mogą być nałożone na wykonawcę na poziomie 50% wartości wynagrodzenia brutto powoduje, że pomimo zrealizowania przedmiotu zamówienia wykonawca może nie otrzymać zapłaty za co najmniej połowę wykonanego zamówienia, gdyż wynagrodzenie to zostanie skonsumowane przez kary umowne. Z kolei Zamawiający nie dość, że osiągnie cel, w jakim prowadzi postępowanie, czyli otrzyma usługę opisaną w SWZ, to jeszcze niejako uzyska zwrot połowy inwestycji, poczynionej na wykonanie tejże usługi. Takie ukształtowanie postanowień wzoru umowy pozostaje w sprzeczności z zasadami współżycia społecznego, ideą kar umownych oraz podstawowymi zasadami Prawa zamówień publicznych.

Wskazujemy również, że zgodnie z aktualną linią orzecniczą sądów powszechnych, wysokość kar, która w stosunku do wartości zobowiązania oscyluje w granicach kilkudziesięciu procent wartości umowy, uznawana jest za nadmierną dolegliwość, świadczącą o niewspółmierności w rozumieniu art. 484 § 2 k.c. (tak np. wyrok SO w Rzeszowie z dnia 25.09.2019 r.; sygn. akt: VI Ga 173/13, w ramach którego Sąd za niewspółmierną uznał karę umowną na poziomie 40% należnego wynagrodzenia). Co więcej, w orzecnictwie wskazuje się również, że roszczenie o zapłatę kary umownej na wypadek zwłoki lub opóźnienia nie przysługuje stronie dostępującej od umowy wzajemnej, jeśli w umowie zastrzeżono również taką karę w związku z odstąpieniem od umowy (wyrok SN z dn. 14.06.2018 r. sygn. akt: V CSK 534/17), co prowadzi do wniosku, że limit kar nie powinien przekraczać wysokości kary ustanowionej na wypadek odstąpienia od umowy. Ustalona, w Istotnych postanowieniach umownych kara za odstąpienie wynosi 5% wynagrodzenia wykonawcy. Już z tego choćby powodu maksymalna wysokość sumy kar umownych ustalona została z naruszeniem Prawa zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.

Wskazujemy również, że takie postanowienie jest niesymetryczne względem uprawnień wykonawcy. Wykonawcy w ogóle nie przysługuje uprawnienie do nakładania jakichkolwiek kar umownych na Zamawiającego. Tym samym Zamawiający nadużywa przysługującego mu prawa do kształtowania postanowień umownych. Wykonawca jest bowiem w dużo gorszej sytuacji i przysługują mu mniejsze prawa niż Zamawiającemu w takiej samej sytuacji faktycznej. Zastrzeżenie dokonane przez zamawiającego na swoją korzyść potwierdza bowiem wyżej przedstawione tezy, że kary umowne sformułowane we wzorze umowy, zostały zdefiniowane niezgodnie z celem, określonym w

prawie cywilnym i nie służą także realizacji zasad Prawa zamówień publicznych, w tym w szczególności nie zostały ustalone proporcjonalnie względem przedmiotu zamówienia.

Łączna wysokość naliczonych kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości zamówienia brutto.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną modyfikację.

Pytanie 3

Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/> ?

Podkreślam przy tym, że pytanie nie dotyczy zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, gdyż takowe Zamawiający jest zobowiązany odbierać od wykonawcy na podstawie art. 4.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych.... (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666), lecz zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych.

Fakturowanie oraz wystawienie innych dokumentów w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodne z przepisami podatkowymi, wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania dokumentów ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. Jest on też rekomendowany, jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologie/e-fakturowanie-w-zamowieniachpublicznych>). Ponadto, w dobie epidemii COVID-19, taki sposób przekazywania dokumentów rozliczeniowych jest jedną ze skutecznych metod w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych.

Jednocześnie proszę o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania, umożliwiającego przesłanie ustrukturyzowanych dokumentów.

Odp. Adres platformy elektronicznego fakturowania: PEF: NIP 8341456538

Pytanie 4

Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych 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 (Dz.U. 2019 z późn. zm.), 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 z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację umowy.

Pytanie 5

Prosimy o wskazanie ilu pracowników ma być objętych przejęciem przez Wykonawcę usługi?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 do SWZ rozdz. IX Przejęcie pracowników.

Pytanie 6

Ile osób aktualnie wykonuje usługi będące przedmiotem zamówienia?

Odp. 9 osób

Pytanie 7

Kto jest dotychczasowym pracodawcą pracowników, którzy mają być przejęci przez Wykonawcę?

Odp. Dotychczasowym pracodawcą jest firma świadcząca obecnie usługę.

Pytanie 8

Prosimy o przedstawienie danych dotyczących pracowników, którzy mają być przejęci przez Wykonawcę w układzie:

- stanowisko,
- rodzaj umowy o pracę,
- wiek pracownika,
- płeć,
- ważność badań lekarskich (do kiedy?),
- ogólny staż pracy,
- zakładowy staż pracy,
- wymiar urlopu wypoczynkowego,
- wymiar etatu,
- możliwość pracy w niedzielę i święta,
- 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, dodatków stażowych oraz odpraw emerytalnych w trakcie trwania Zamówienia, prosimy o przedstawienie wysokości świadczenia oraz terminu jego wypłaty. Czy w trakcie trwania umowy przejęcia pracownicy nabędą powyżej wskazane uprawnienia? Jeśli tak, to kiedy i w jakiej wysokości?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdz. IX Przejęcie pracowników.

- jedna osoba zatrudniona jest na stanowisku – dietetyk (kobieta), 2 osoby – kucharz (kobiety)
- wszyscy zatrudnieni są na umowę o pracę na pełny etat, na czas nieokreślony
- badania lekarskie zatrudnionych – u aktualnego pracodawcy

W okresie obowiązywania umowy żadna z przekazanych osób nie nabędzie prawa do odprawy emerytalnej. Żaden z pracowników nie przebywa na urlopie macierzyńskim, wychowawczym, bezpłatnym, czy świadczeniu rehabilitacyjnym.

Pytanie 9

Prosimy o informację odnośnie systemów i rozkładów czasu pracy pracowników a także okresu rozliczeniowego.

Odp. Usługa ciągła 7 dni w tygodniu.

Pytanie 10

Czy pracownicy przeznaczeni do przejęcia znajdują się w okresie wypowiedzenia stosunku pracy?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 11

Czy pracownicy przeznaczeni do przejęcia znajdują się w okresie wypowiedzenia warunków pracy lub płacy?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 12

Czy pracownikom przewidzianym do przejęcia wypowiedziano warunki umowy w części dotyczącej wynagrodzeń? Jeżeli tak, to, które składniki wynagrodzeń zostały zmienione?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 13

Czy w związku z pandemią COVID-19 pracownikom zostały zmienione warunki pracy lub płacy? Jeśli tak, w jaki sposób, na jakiej podstawie prawnej i do kiedy?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 14

Czy Zamawiający zobowiązuje się do zatrudnienia pracowników wykonujących usługę w razie rozwiązania/zakończenia kontraktu lub do przekazania ich nowemu wykonawcy usługi, lub też wskazania w nowym ogłoszeniu o konieczności przejęcia pracowników wykonujących usługę przez nowego wykonawcę?

Odp. Zamawiający zobowiązuje się do zatrudnienia pracowników wykonujących usługę w razie rozwiązania/zakończenia kontraktu lub do przekazania ich nowemu wykonawcy usługi, lub też wskazania w nowym ogłoszeniu o konieczności przejęcia pracowników wykonujących usługę przez nowego wykonawcę?

Pytanie 15

Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do przyrostu wynagrodzenia wynikającego z art. 4a ustawy z dnia 16 grudnia 1994 roku o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie innych ustaw (Dz. U. z 1995 roku, nr 1, poz. 2, ze zm.)? Jeżeli „tak”, to prosimy o podanie kwoty brutto przypadającej na jednego pracownika oraz o informację, czy kwota jest uwzględniana w płacy zasadniczej, czy jako dodatkowy składnik wynagrodzenia? Czy pracodawca wypłacił wszystkie wymagalne kwoty z tego tytułu?

Odp. Nie

Pytanie 16

Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do dodatkowego wynagrodzenia rocznego wynikającego z ustawy z dnia 12 grudnia 1997 roku o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080, ze zm.)? Jeżeli „tak”, to prosimy o podanie kwoty brutto przypadającej na jednego pracownika. Czy pracodawca wypłacił wszystkie wymagalne kwoty z tego tytułu?

Odp. Nie

Pytanie 17

Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do podwyżki wynagrodzenia na podstawie ustawy z dnia 22 lipca 2006 roku o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076, ze zm.)? W jakiej wysokości przysługują poszczególnym pracownikom ww. podwyżki? Czy pracodawca wypłacił wszystkie wymagalne kwoty z tytułu ww. podwyżek? Jeżeli nie to jaka jest wysokość wymagalnych kwot?

Odp. Nie

Pytanie 18

Czy pracownikom przewidzianym do przejęcia wypowiedziano podwyżkę wynikającą z art. 4a ustawy z dnia 16 grudnia 1994 roku o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie innych ustaw (Dz. U. z 1995 roku, nr 1, poz. 2 ze zm.)?

Odp. Nie

Pytanie 19

Jaki jest stopień niepełnosprawności przejmowanych pracowników?

Odp. Nie ma takich pracowników

Pytanie 20

Czy w grupie przejmowanych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni w związku z ochroną przedemerytalną? Kiedy rozpoczęła się ww. ochrona? Czy w trakcie trwania umowy przejęci pracownicy nabędą powyżej wskazaną ochronę? Jeśli tak, to kiedy?

Odp. W grupie przejmowanych pracowników znajduje się jedna osoba, która jest w okresie chronionym i będzie mogła przejść na emeryturę w 2023r.

Pytanie 21

Czy w grupie przejmowanych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni z innych tytułów?

Odp. Nie

Pytanie 22

Prosimy o udostępnienie aktów wewnętrznych mających wpływ na ustalenie warunków pracy i płacy przejmowanych pracowników, w szczególności Układ Zbiorowy Pracy, Regulamin Pracy, Regulamin Wynagradzania, Regulamin ZFŚS, i inne.

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. Akta wewnętrzne znajdują się u obecnego podwykonawcy

Pytanie 23

Czy pracowników obejmuje regulamin wynagradzania?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. Informacje takie posiada obecny podwykonawca

Pytanie 24

Jakie składniki obejmuje wynagrodzenie za pracę?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. Informacje takie posiada obecny podwykonawca

Pytanie 25

Czy pracownikom zatrudnionym na stanowiskach kierowniczych przysługuje dodatek funkcyjny?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. Informacje takie posiada obecny podwykonawca

Pytanie 26

Jaka jest łączna miesięczna wartość składników wynagrodzenia wszystkich przejmowanych pracowników?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 27

Jaka jest łączna miesięczna wartość kosztów składek ZUS wszystkich przejmowanych pracowników?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 28

Czy pracownicy są objęci PPK? Na jakich zasadach?

Odp. . Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 29

Czy pracownicy są uprawnieni do dodatkowej nagrody rocznej (np. 13 pensji)?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 30

Jakie są obligatoryjne świadczenia pieniężne ze stosunku pracy?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 31

Jaka jest łączna wartość nagrody jubileuszowej, jaka ma zostać wypłacona w trakcie trwania Zamówienia licząc według stawek na dzień udzielenia odpowiedzi?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 32

Jaka jest łączna wartość odprawy emerytalnej, jaka ma zostać wypłacona w trakcie trwania Zamówienia licząc według stawek na dzień udzielenia odpowiedzi?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 33

Jakie są inne, dodatkowe (nieobligatoryjne) uprawnienia pieniężne i niepieniężne ze stosunku pracy?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 34

Czy przejmowani pracownicy są objęci układem zbiorowym pracy?

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 35

Czy istnieje jakiegokolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisany ze związkami zawodowymi lub z pracownikami lub wdrożony jednostronnie przez pracodawcę, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakiegokolwiek 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? Prosimy o nadesłanie treści ww. dokumentu.

Odp. Pracownicy do przejęcia w trybie art. 23' kp są zatrudnieni obecnie u innego pracodawcy. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 36

Czy pracodawca wymaga od nowego wykonawcy objęcia pracowników przejętych jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia oraz w jakim zakresie?

Odp. W obecnej chwili nie są naszymi pracownikami i nie posiadamy takiej wiedzy.

Pytanie 37

Jaki jest stan wykorzystania urlopów wypoczynkowych w rozbiciu na poszczególnych pracowników (bieżących i zaległych)?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdz. IX Przejęcie pracowników

Pytanie 38

Czy wśród pracowników występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich?

Odp. Brak informacji od obecnego podwykonawcy

Pytanie 39

Jaka jest ilość dni niezdolności do pracy pracowników, a także przewidywanego terminu zakończenia zwolnienia chorobowego?

Odp. Nie dotyczy

Pytanie 40

Czy wśród pracowników są osoby przebywające na urlopach macierzyńskich?

Odp. Nie

Pytanie 41

Czy wśród pracowników są osoby przebywające na urlopach wychowawczych?

Odp. Nie

Pytanie 42

Czy wśród pracowników są osoby przebywające na urlopach bezpłatnych?

Odp. Nie

Pytanie 43

Czy wśród pracowników są osoby przebywające na świadczeniach rehabilitacyjnych?

Odp. Nie

Pytanie 44

Czy wśród pracowników są osoby przebywające na zwolnieniu powypadkowym?

Odp. Nie

Pytanie 45

Czy przeciwko pracodawcy toczą się pracownicze procesy sądowe, wszczęte przez pracowników przeznaczonych do przejęcia? Jeżeli tak, to, w jakim stadium się znajdują, w ilu procesach zapadły prawomocne wyroki, na jaką opiewają kwotę, ile zaś pozostaje w trakcie rozpoznania?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 46

Czy na dzień przejęcia pracowników będą jakiegokolwiek nieuregulowane należności? Jeżeli tak, to, z jakiego tytułu i w jakiej wysokości? (w szczególności: niewypłacone nagrody jubileuszowe, opóźnienia z wypłatą wynagrodzeń, zaległości w opłacaniu składek na ZUS, należności z tytułu nadgodzin, pracy w porze nocnej, pracy w dni wolne i święta, dyżurów, itp.)?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 47

Czy pracodawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zobowiązania wobec pracowników przekazanych nowemu Wykonawcy w trybie art. 23¹ k.p. powstałe przed dniem przekazania, a także z tytułu art. 4a ustawy z dnia 16 grudnia 1994 roku o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie innych ustaw (Dz. U. z 1995 roku, Nr 1, poz. 2 ze zm.) oraz ustawy z dnia 12 grudnia 1997 roku o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. z 1997 roku, Nr 160, poz. 1080 ze zm.)?

Odp. Zgodnie z art. 23¹ § 2 kp pracodawca przejmujący pracowników ponosi solidarną odpowiedzialność z dotychczasowym pracodawcą za zobowiązania wynikające z umów o pracę, ustawa z dnia 16 grudnia 1994 roku o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie innych ustaw (Dz. U. z 1995 roku, Nr 1, poz. 2 ze zm.) utraciła moc z dniem 31.12.2009r., ustawa o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. z 1997 roku, Nr 160, poz. 1080 ze zm.), nie ma zastosowania po przejęciu pracowników przez pracodawcę nie będącego jednostką sfery budżetowej.

Pytanie 48

Prosimy o dane na temat działających związków zawodowych u pracodawcy (w tym nazwy i adresy).

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 49

Czy przejmowani pracownicy należą do związków zawodowych?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 50

Czy w grupie przejmowanych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni w związku z ochroną związkową?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 51

Czy pracodawca tworzy ZFŚS i w jakiej wysokości? Jeśli tak, to prosimy o udostępnienie Regulaminu do wglądu.

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 52

Jaka jest wysokość odpisu rocznego na ZFŚS?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 53

Czy pracodawca posiada zgromadzone środki finansowe na ZFŚS i w jakiej wysokości?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 54

Czy pracodawca gwarantuje przekazanie wraz z przekazywanymi pracownikami niewykorzystanych do dnia przekazania pracowników środków z ZFŚS, w przeliczeniu na jednego przekazywanego art. 23¹ k.p. pracownika? Jeśli tak, to w jakiej wysokości? Czy także w przypadku przesunięcia terminu przekazania pracowników (np.: o 6-10 miesięcy)? Prosimy o ewentualny wzór porozumienia dotyczący przekazywanych środków na podstawie art. 7 ust. 3b ustawy o ZFŚS.

Odp. Nie dotyczy

Pytanie 55

Jakie świadczenia są wypłacane z ZFŚS?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 56

Czy pracodawca wypłaca obligatoryjnie świadczenia z ZFŚS na rzecz pracowników przekazywanych? Jeśli tak, to wg jakich zasad, w jakiej wysokości i jak często?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 57

Kto ustala wysokość świadczeń?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 58

Ilu pracowników do momentu przekazania nabędzie prawo do wypłaty obligatoryjnych świadczeń z ZFŚS? Czy zostaną one wypłacone do momentu przekazania pracowników?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 59

Jaki charakter mają świadczenia wypłacane z ZFŚS (obligatoryjny, nieobligatoryjny, roszczeniowy, uznaniowy)?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 60

Czy są udzielone pracownikom pożyczki z ZFŚS? Jeśli tak, to prosimy o podanie ilości i wielkości udzielonych pożyczek?

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 61

Czy spłaty pożyczek mają spływać po przekazaniu pracowników na konto pracodawcy, czy Wykonawcy? Prosimy o ewentualny wzór porozumienia regulującego tę kwestię.

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 62

Czy do dnia przejścia pracodawca posiada jakiegokolwiek zobowiązania z tytułu niewypłaconych, obligatoryjnych świadczeń wobec przekazywanych pracowników (np.: „wczasy pod gruszą”, „dofinansowanie do wczasów dzieci pracowników”, „paczki świąteczne”, „bony”)? Jeśli tak, to jakie i w jakiej wysokości?

Odp. Nie mamy takiej informacji.

Pytanie 63

Czy występują osoby, w stosunku do których toczy się postępowanie o choroby zawodowe i osoby którym w okresie ostatniego roku przyznano choroby zawodowe?

Odp. Nie mamy takiej informacji.

Pytanie 64

Jaki jest stan godzin świątecznych i nadgodzin w rozbiciu na poszczególnych pracowników?

Odp. Nie mamy takiej informacji.

Pytanie 65

Czy w przypadku ograniczenia przedmiotu zamówienia lub wcześniejszego wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z umowy na świadczenie usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia, Zamawiający pokryje koszty związane z rozwiązaniem stosunków pracy z ww. pracownikami?

Odp. Zgodnie z kp.

Pytanie 66

Czy w wyniku zakażenia pracowników wirusem COVID 19 lub innym zdarzeniem losowym, w sytuacji gdy wykonawca staje przed problemem zapewnienia wymaganej ilości pracowników Zamawiający dopuszcza zatrudnienie na czas niezbędny do uzupełnienia wymaganych dokumentów (szkoleń BHP, w tym uaktualnienia świadectw kwalifikacyjnych a przede wszystkim wykonaniem badań lekarskich dopuszczających pracownika do świadczenia pracy), zatrudnienie pracowników na umowę cywilno-prawną.

Odp. Decyzję podejmuje podwykonawca.

Pytanie 67

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 ?

Odp. Nie zostały wydane takie decyzje.

Pytanie 68

Czy są sprzęty, które często ulegają awarii ? Jeżeli tak to prosimy o ich wymienienie.

Odp. Nie ma takich sprzętów.

Pytanie 69

Czy wentylacja jest sprawna, czy została wyremontowana i czy w trakcie trwania usługi będzie konieczność dokonywania jej remontu?

Odp. Wentylacja działa, w tym roku przewidziano jej konserwację okresową, z którą odpowiadać będzie Zamawiający.

Pytanie 70

Czy w pomieszczeniach wynajmowanych przez Zamawiającego jest drożna kanalizacja ?

Odp. Tak

Pytanie 71

Czy obecny Wykonawca usługi żywienia do końca kontraktu jest zobowiązany do dokonania prac remontowych, odnowienia malarskiego albo napraw w udostępnionych pomieszczeniach ? Jeżeli nie, prosimy o informację kiedy ostatni raz były malowane dzierżawione pomieszczenia.

Odp. Zgodnie z §2 ust. 2 projekt umowy dot. Dzierżawy pomieszczeń

Pytanie 72

Prosimy o podanie terminu ważności przeglądów przedmiotu dzierżawy (m. in. przeglądów, które powinny być wykonane przez właściciela obiektu takich jak pomiarów elektrycznych, przeglądów kominiarskich itp.).

Odp. Pomiary elektryczne – do IV kwartału 2023r.; przegląd budynku (ins. Hydrauliczna + konstrukcyjno-budowlana) – do końca 2022r.; przegląd kominiarski – do czerwca 2021r.

Pytanie 73

Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres ?

Odp. W najbliższym czasie przewidziano konserwację wentylacji.

Pytanie 74

Upzejmnie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Zamawiający udostępni Wykonawcy urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii?

Odp. Tak

Pytanie 75

Czy wśród osób przewidzianych do przejęcia są osoby przebywające na urlopach macierzyńskich, wychowawczych, bezpłatnych, świadczeniach rehabilitacyjnych ? Jeśli tak to ile osób i do kiedy?

Odp. Nie

Pytanie 76

Czy któryś z przejmowanych pracowników przebywa na długotrwałym zwolnieniu chorobowy, rehabilitacyjnym, bezpłatnym (powyżej 30 dni) i do kiedy ?

Odp. Nie

Pytanie 77

Prosimy o podanie terminów ważności badań lekarskich (dat do kiedy) poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia.

Odp. Nie mamy takiej informacji

Pytanie 78

Prosimy o wyszczególnienie osób, które obecnie znajdują się w wieku ochronnym /przedemerytalnym ?

Odp. Jedna osoba, która może przejść na emeryturę w 2023r.

Pytanie 79

Czy zamawiający przekazuje również fundusz socjalny jeśli tak to w jakiej wysokości ?

Odp. Nie mamy takiej informacji.

Pytanie 80

Przedmiotowe środki dowodowe rozdział X, punkt 1, podpunkt 2):

Prosimy o wprowadzenie następującej zmiany.

„Wykonawcy wraz z ofertą składają:

- decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że Wykonawca posiada środek transportu przeznaczony do przewozu posiłków, którym będzie realizowana usługa przewozu posiłków z miejsca wytwarzania do Oddziału Fizjoterapii i Rehabilitacji, Rulice 31 gm. Bielawy”

Państwowa Inspekcja Sanitarna wydając pozytywną decyzję o wpisie do rejestru zakładów kieruje się stanem technicznym i higienicznym środka transportu delegowanego do świadczenia usług transportowych w zakresie dostarczania żywności. Należy podkreślić, że przedsiębiorstwo posiadające flotę transportową w miejscu zarejestrowania firmy ma prawo oddelegować wybrany pojazd do innego miejsca realizacji usługi. Przedsiębiorca jedynie zgłasza do Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej dane auto, którym będzie świadczył usługę przewozu posiłków, tytułem zgłoszenia obiektu wraz z podaniem numerów rejestracyjnych i marki samochodu. Decyzja wystawiona terytorialnie obowiązuje na terenie całego kraju.

Odp. Zamawiający dopuszcza przedstawienie decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego.

Pytanie 81

Prosimy o podanie przykładowych produktów, które Wykonawca może serwować na II śniadanie oraz posiłek nocny w diecie cukrzycowej ?

Odp. Wykonawca powinien zapewnić dietę mającą na celu utrzymanie prawidłowego stężenia glukozy, optymalnego poziomu cholesterolu i oraz ciśnienia tętniczego krwi.

Pytanie 82

Zamawiający wyklucza stosowanie produktów typu instant. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mieszanek przyprawowych, budyniu, kisielu, galaretki, kawy inki ? Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku chociażby ze względu na czystość mikrobiologiczną, co jest bezpieczniejsze zwłaszcza w okresie letnim ?

Odp. Zamawiający dopuszcza stosowanie mieszanek przyprawowych, budyniu, kisielu, galaretki, kawy inki, nie dopuszcza stosowania mleka w proszku.

Pytanie 83

Prosimy o informację kto jest aktualnym Wykonawcą usługi.

Odp. Jashi Sushi Maciej Jażdżyk, Łowicz

Pytanie 84

Prosimy o podanie aktualnej stawki netto za usługę żywienia na poszczególne posiłki:

- śniadanie I i śniadanie II:
- obiad i podwieczorek:
- kolacja:

Odp. śniadanie I i śniadanie II: 6,57 zł netto

- obiad i podwieczorek: 10,14 zł netto

- kolacja: 5,57 zł netto

Pytanie 85

Zwracamy się z prośbą o odejście od wymogu wniesienia zabezpieczenia umowy.

Konieczność wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie istotnej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu. Niezależnie od formy wniesienia zabezpieczenia umowy jest to element kosztotwórczy. 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 (firmy, 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).

W przypadku odpowiedzi negatywnej prosimy o obniżenie wysokości zabezpieczenia do 2 %.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną modyfikację.

Pytanie 86

Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. 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 pokrycia kosztów szkody obniżając należną Wykonawcy kwotę z miesięcznej faktury, łącznie z odmową jej zapłaty. W przypadku odpowiedzi negatywnej prosimy o obniżenie wysokości zabezpieczenia do 2%.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną modyfikację.

Pytanie 87

Prosimy Zamawiającego o doprecyzowanie, czy Zamawiający wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego? W ogłoszeniu o zamówieniu w sekcji III pkt. 3.12 jest wskazanie, iż „Zamawiający wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego”, w sekcji III pkt. 6 SWZ zaś „Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych”

Odp. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych. W związku z powyższym zmienił ogłoszenie.

Pytanie 88

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, kwarantanna, urlopu na żądanie). 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 nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

Pytanie 89

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

Odp. Nie

Pytanie 90

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

Odp. 1 osoba – dietetyk, 2 osoby - kucharz

Pytanie 91

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:

- A) Prosimy o podanie informacji nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących pracownikom przejmowanym w okresie realizacji zamówienia.
- B) Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia?
- C) Kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych.
- D) Zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia.
- E) Informację, czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne? Jeśli tak, w jaki stopniu niepełnosprawności?
- F) Czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
- G) Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich.
- H) Czy wśród przejmowanych pracowników są też pracownicy dystrybucji czy wyłącznie kuchni?

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 rozdz. IX Przejęcie pracowników oraz odpowiedzi na wcześniejsze pytania

Pytanie 92

Kto w obecnej chwili zajmuje się dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta?

Odp. Dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta zajmują się pracownicy wskazani przez Zamawiającego.

Pytanie 93

W jakiej formie jest wydawany posiłek?

Odp. Do kuchenek oddziałowych specjalnymi wózkami do tego przeznaczonych, a następnie do pacjenta przez wyznaczonych pracowników Zamawiającego.

Pytanie 94

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

Odp. Zgodnie z SWZ

Pytanie 95

Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie w ZOZ Łowicz.

Odp. Nie możemy udostępnić z powodu praw autorskich.

Pytanie 96

Proszę o podanie ilości wydanych posiłków w podziale na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za okres maj 2020 – kwiecień 2021

Odp.

	V 2020	VI 2020	VII 2020	VIII 2020	IX 2020	X 2020	XI 2020	XII 2020	I 2021	II 2021	III 2021	IV 2021	razem
Śniadanie	2634	3065	2520	2830	3240	2010	1601	2245	2471	3114	3340	3768	3283
Obiad	2638	3030	2489	2802	3212	2007	1634	2278	2460	3065	3336	3765	3277
Kolacja	2535	3024	2520	2833	3266	1955	1601	2159	2457	3121	3334	3741	3255

	maj	czerwiec	lipiec	sierpień	wrzesień	październik	listopad	grudzień	styczeń	luty	marzec	kwiecień
OfiR	968	1224	1294	1296	1251	931	0	34	902	1155	1366	1276
	968	1224	1294	1296	1251	931	0	48	902	1155	1366	1276
	986	1224	1295	1297	1252	889	0	48	926	1161	1366	1272
Oddz. Wew.	1118	1226	586	844	1194	643	778	1214	808	1238	1099	1423
	1118	1228	590	848	1194	645	780	1212	808	1239	1099	1422
	1037	1183	561	837	1159	621	757	1146	764	1174	1037	1368
Oddz. Chirurg.	328	343	306	413	448	194	125	351	418	398	308	235
	308	300	254	366	399	179	126	349	395	335	273	208
	312	355	334	433	506	202	125	338	423	457	345	268
Oddz. Pol. - gin.	167	182	258	168	229	145	119	225	273	227	318	247
	173	186	274	177	248	151	143	241	281	237	343	270
	151	171	253	154	228	137	131	209	271	233	323	246
Oddz. Pediatr.	42	75	46	104	93	82	71	102	70	96	95	44
	46	79	46	108	96	85	72	104	74	96	98	47
	38	78	46	105	97	91	74	102	73	93	96	45
OAiT	11	15	30	5	25	15	8	19	0	0	23	0
	25	13	31	7	24	16	11	19	0	0	23	1
	11	13	31	7	24	15	11	19	0	3	23	1
COVID							500	300	0	0	131	543
							502	305	0	0	134	541
							503	297	0	0	144	541

Pytanie 97

Jaka ilość termosów ma być zapewniona na każdy oddział szpitalny?

Odp. Ilość termosów jest uzależniona od ich wielkości, a po stronie Wykonawcy jest dostarczenie posiłków o odpowiedniej temp. dla wszystkich pacjentów

Pytanie 98

Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę przygotowania posiłków, ich transport i dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia ?

Odp. Usługę przygotowania posiłków i ich transport do oddziałów leży po stronie Wykonawcy, dystrybucją pacjenta do pacjenta zajmuje się personel Zamawiającego.

Pytanie 99

Ilu pracowników obecnie zajmuje się dziennie transportem posiłków z kuchni na oddziały?

Odp. Za organizację pracy i należyte wykonywanie usługi odpowiada Wykonawca.

Pytanie 100

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków do łóżka pacjenta odpowiada Wykonawca?

Odp. Dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta zajmuje się wyznaczony personel Zamawiającego.

Pytanie 101

Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych?

Odp. Nie przewidujemy.

Pytanie 102

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

Odp. Zamawiający wymaga opakowań jednorazowych dla pacjentów podejrzeniem/rozpoznaniem choroby zakaźnej i pacjentów OA iIT.

Pytanie 103

W jakim stanie technicznym jest sprzęt użyczony do wykonania usługi ?

Odp. Sprzęt jest sprawny.

Pytanie 104

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

Odp. Wykonawca ma do dyspozycji 2 windy osobowo-towarowe.

Pytanie 105

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

Odp. Wykonawca ma do dyspozycji 2 windy osobowo-towarowe, nie ponosi kosztów związanych z ich użytkowaniem.

Pytanie 106

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

Odp. Nie

Pytanie 107

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

Odp. Na ten moment Zamawiający nie przewiduje takich zmian.

Pytanie 108

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

Odp. Zgodnie z §1 ust.6 Zamawiający gwarantuje wykonanie umowy na poziomie 80%.

Pytanie 109

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 na stosowanie naczyń plastikowych

Pytanie 110

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. Do obowiązków wykonawcy związanych z realizacją usługi należy uzupełnianie na bieżąco braków w zastawie i dystrybucji posiłków

Pytanie 111

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?

Odp. Nie zostały wydane takie decyzje.

Pytanie 112

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. Tak, pomieszczenia zostały dopuszczone do eksploatacji.

Pytanie 113

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

Odp. Sprzęt, który podlega dzierżawie jest sprawny.

Pytanie 114

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

Odp. Nie ma sprzętu podlegającego Dozorowi Technicznemu.

Pytanie 115

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

Odp. Sprzęt, który podlega dzierżawie jest sprawny technicznie.

Pytanie 116

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

Odp. Tak

Pytanie 117

Jakie diety powinny znajdować się na jadłospisie dziennym?

Odp. Załącznik nr 4 do SWZ rozdz. VIII Klasyfikacja Diet.

Pytanie 118

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

Odp. Usługa powinna być realizowana zgodnie z zaleceniami dietetycznymi, a żywienie chorych powinno pokrywać zapotrzebowanie na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe, a jednocześnie wspomagać leczenie i rehabilitację.

Pytanie 119

Kiedy był przeprowadzony ostatni remont oraz czy jest prowadzona dokumentacja potwierdzająca w/w fakt?

Odp. Około 6 lat temu, nie posiadamy dokumentacji.

Pytanie 120

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

Odp. Zużycie naczyń oraz sztućców jednorazowych uzależnione jest od liczby pacjentów z podejrzeniem lub stwierdzoną chorobą zakaźną oraz żywionych w OAiT.

Pytanie 121

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

Odp. Wózki ze stali nierdzewnej, które umożliwiają łatwą dezynfekcję.

Pytanie 122

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

Odp. Zgodnie z SWZ.

Pytanie 123

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

Odp. Tak.

Pytanie 124

Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych?

Odp. Ponieważ wentylacja pracuje cały czas – czyszczenie wykonywane jest wg potrzeb.

Pytanie 125

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

Odp. Ostatni przegląd instalacji był w czerwcu 2020r., nie wydano zaleceń.

Pytanie 126

Prosimy o udostępnienie protokołu ostatniej kontroli.

Odp. Protokół w załączeniu

Pytanie 127

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 korzysta z kotłów parowych i kuchni i patelni elektrycznych, nie ma bezpośredni przyłączonego przyłącza gazowego.

Pytanie 128

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. Moc przyłączeniowa szpitala wynosi 300kW.

Pytanie 129

Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy?

Odp. Jest rezerwa ok. 100kW.

Pytanie 130

Czy Wykonawca jest zobligowany zainstalować urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń, (gazu, energii elektrycznej, wody)

Odp. Nie jest zobligowany, ale byłaby taka możliwość.

Pytanie 131

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

Odp. Instalacja kanalizacyjna jest sprawna, istnieje instalacja tłuszczowa.

Pytanie 132

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

Odp. Instalacja wentylacyjna znajduje się w stałej eksploatacji, istnieje instalacja tłuszczowa, nie ma nagrzewnic.

Pytanie 133

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

Odp. Nie posiadamy dokumentacji.

Pytanie 134

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. Istnieje instalacja tłuszczowa pojemności odpowiedniej do potrzeb. Koszty czyszczenia ponosi Zamawiający.

Pytanie 135

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

Odp. Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości.

Pytanie 136

Kiedy instalacja kanalizacyjna była czyszczona?

Odp. W ramach potrzeb jest to wykonywane.

Pytanie 137

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

Odp. Wrzesień 2020r., wykonywane w razie potrzeby (raz na kilka lat).

Pytanie 138

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

Odp. śniadanie i śniadanie II: 6,57 zł netto

- obiad i podwieczorek: 10,14 zł netto

- kolacja: 5,57 zł netto

Pytanie 139

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

Odp. Koszt próbki ponosi Wykonawca.

Pytanie 140

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

Odp. Wykonawca nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych.

Pytanie 141

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

Odp. Zgodnie z OPZ załącznik 4 rozdz. I pkt 9, rozdz. II pkt 10 i 13.

Pytanie 142

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odp. Kwota zostanie podana na stronie postępowania po terminie złożenia ofert a przed terminem ich otwarcia.

Pytanie 143

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. Parter – Oddz. Chirurgiczny, I piętro – Oddz. Chorób Wewnętrznych i Pediatria, II piętro – Oddz. Ginekologiczno-Położniczo – Neonatologiczny przy użyciu 2 wind osobowo-towarowych oraz Oddział Fizjoterapii i Rehabilitacji w Rulicach

Pytanie 144

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

Odp. Obowiązuje jeden jadłospis, z rozbiciem na poszczególne diety

Pytanie 145

Czy II śniadanie może być wydane razem z I śniadaniem oraz czy podwieczerek razem z obiadem?

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na proponowane rozwiązanie

Pytanie 146

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

Odp. Zalecenia wydane przez Sanepid zostały uwzględnione w SWZ

Pytanie 147

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 wyposażone w kuchenki elektryczne.

Pytanie 148

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

Odp. Kuchnia znajduje się w najniższej kondygnacji budynku szpitala, który wyposażony jest w 2 windy osobowo-towarowe.

Pytanie 149

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

Odp. Szpital posiada 2 windy osobowo-towarowe.

Pytanie 150

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 151

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

Odp. Zgodnie z SWZ.

Pytanie 152

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Odp. Zgodnie z SWZ

Pytanie 153

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

Odp. Nie

Pytanie 154

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

Odp. Wyznaczeni pracownicy z oddziałów są odpowiedzialni za pisemne zapotrzebowanie posiłków i pisemnego przekazanie pracownikowi Wykonawcy

Pytanie 155

W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

Odp. Codziennie, w określonych godzinach, ustalane będzie zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne posiłki.

Pytanie 156

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.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę, w § 17 ust. 2 przewidziano możliwość wypowiedzenia umowy z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.

Pytanie 157

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

Odp. Zamawiający nie dysponuje taką informacją

Pytanie 158

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

Odp. Nie posiada.

Pytanie 159

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. Koszty naliczane są ryczałtowo zgodnie z §3 projektu umowy dot. Dzierżawy pomieszczeń

Pytanie 160

W załączniku nr 4. Wymagania Ogólne pkt 6. Zamawiający wymaga, by posiłki były przygotowane zgodnie z między innymi Narodowym Centrum Edukacji Żywnościowej oraz zaleceniami opublikowanymi w „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach”, prosimy o modyfikację tego zapisu i uwzględnienie dodatkowo obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia opisanych w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieńszewskiego, 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.

Odp. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić standard żywienia obowiązujący w żywieniu szpitalnym, odpowiada za przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów zgodnie z zaleceniami IŻŻ w Warszawie oraz NIZP –PZH.

Pytanie 161

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku szczególnie w okresie letnim? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Odp. Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku

Pytanie 162

Powołując się na zapis w Załączniku 4. Obowiązki Wykonawcy związane z realizacją Usługi, pkt 23. czy Zamawiający dopuszcza wysyłania do akceptacji jadłospisu 14-dniowego na 5 dni przed rozpoczęciem jadłospisu? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Powołując się na zapis w Załączniku 4. Obowiązki Wykonawcy związane z realizacją Usługi, pkt 23. Zamawiający wymaga by jadłospis zawierał informacje o: rodzaju posiłku i składzie produktu, wartości energetycznej i odżywczej w 100g porcji, obecność alergenów.

Takie rozwiązanie sprawi, że jadłospis nie będzie czytelny przez Zamawiającego. Na podstawie doświadczenia i współpracy z klientami Wykonawca prosi o modyfikację, by jadłospis zawierał informacje o rodzaju posiłków, składzie posiłków, dobowej wartości energetycznej i odżywczej diet oraz obecność alergenów.

Odp. Zamawiający wymaga żeby jadłospis zawierał informacje zawarte w załączniku nr 4 do SWZ.

Pytanie 163

Czy Zamawiający dobrze rozumie na podstawie Załącznika 4. Obowiązki Wykonawcy związane z realizacją Usługi, pkt 24. że w jadłospisie dziennym należy uwzględnić gramaturę potraw wchodzących w skład posiłku oraz wszystkie składniki powodujące alergie lub reakcję nietolerancji?

Odp. Zamawiający wymaga, żeby jadłospis był zgodny w wymaganiach zawartych w załączniku nr 4 do SWZ.

Pytanie 164

Jakie diety mają być wysyłane do akceptacji Zamawiającego?

Odp. Do akceptacji Zamawiającego należy przedstawić dekadowy jadłospis

Pytanie 165

W Załączniku nr 4. Obowiązki Wykonawcy związane z realizacją Usługi, pkt 17. Zamawiający nie wyraża stosowania produktów typu instant. Czy Zamawiający dobrze rozumie, że tym samym rezygnuje z planowania kisieli, budyniów, galaretek?

Odp. Zamawiający nie rezygnuje z planowania w jadłospisie kisieli, budyniów, galaretek, ale nie wyraża zgody na stosowanie innych produktów typu instant.

Pytanie 166

Wykonawca dobrze rozumie, że zamawiający wymaga w Załączniku nr 4. Obowiązki Wykonawcy związane z realizacją Usługi, pkt 17. planowania w jadłospisach mlecznych produktów fermentowanych do II śniadania lub podwieczorku w dietach 5-posiłkowych? Prosimy o wyjaśnienie.

Odp. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić standard żywienia obowiązujący w żywieniu szpitalnym, odpowiada za przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów zgodnie z zaleceniami IŻŻ w Warszawie oraz NIZP - PZH

Pytanie 167

Na podstawie Załącznika nr 4. Obowiązki Wykonawcy związane z realizacją Usługi, pkt 17. Zamawiający wymaga planowania warzyw i owoców do każdego posiłku? Oznacza to, że do śniadania, kolacji i obiadu w dietach należy planować warzywa oraz dodatkowo owoce? Czy Zamawiający wyraża zgodę na obranie schematu niżej, który zapewnia odpowiednią zarówno podaż jak i proporcje warzyw i owoców zalecaną przez IŻŻ?

śniadanie:		warzywa		lub		owoce
obiad:	surówki,	sałatki,	warzywa	gotowane	w	zależności od diety
kolacja:	warzywa lub owoce.					

Odp. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić standard żywienia obowiązujący w żywieniu szpitalnym, odpowiada za przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów zgodnie z zaleceniami IŻŻ w Warszawie oraz NIZP - PZH

Pytanie 168

Wykonawca dobrze rozumie, że zamawiający wymaga w Załączniku nr 4. Obowiązki Wykonawcy związane z realizacją Usługi, pkt 17. planowania w jadłospisach produktów z pełnego przemiału w dietach, w których jest to dozwolone?

Odp. Zamawiający oczekuje uwzględnienia w jadłospisach produktów z pełnego przemiału, np. pieczywa razowego, kasz.

Pytanie 169

Czy Zamawiający wymaga planowania zup mlecznych każdego dnia?

Odp. Zamawiający wymaga planowania w jadłospisie codziennie zup mlecznych. Mleko i przetwory mleczne, w tym mleczne napoje fermentowane, powinny występować co najmniej w 2 posiłkach.

Pytanie 170

Czy Zamawiający wymaga planowania każdego dnia kawy z mlekiem?

Odp. Zamawiający nie wymaga planowania każdego dnia kawy z mlekiem. Mleko i przetwory mleczne, w tym mleczne napoje fermentowane, powinny występować co najmniej w 2 posiłkach.

Pytanie 171

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie do II śniadań i podwieczorków w diecie cukrzycowej owoców, warzyw, kisielei bez cukru, budyniów bez cukru, kanapek, jogurtów naturalnych, kefirów, maślanek, serków homogenizowanych naturalnych?

Odp. Zamawiający oczekuje realizacji usługi oraz planowania jadłospisu zgodnie z zaleceniami dla poszczególnych diet.

Pytanie 172

Czy Zamawiający dopuszcza planowania obiadów jarskich oraz półmiesnych?

Odp. Zamawiający dopuszcza planowanie dań jarskich i półmiesnych nie częściej niż raz na 7 dni.

Pytanie 173

Czy Zamawiający dopuszcza planowania margaryn miękkich kubkowych za wyjątkiem oddziałów pediatrycznych?

Odp. Zamawiający nie dopuszcza tego rodzaju produktów.

Pytanie 174

Zwracamy się z prośbą o informację do kiedy została zawarta aktualnie trwająca umowa na realizację usługi oraz dzierżawę pomieszczeń.

Odp. Umowa zawarta do dn. 7 czerwca 2021r.

Pytanie 175

Zwracamy się z prośbą o informację jaka jest aktualnie stawka za całodobowe żywienie 1 pacjenta w kwocie netto z podziałem na poszczególne posiłki:

- a) śniadanie.....
- b) II śniadanie.....
- c) obiad.....
- d) podwieczorek.....
- e) kolacja

Odp. - śniadanie i śniadanie II: 6,57 zł netto

- obiad i podwieczorek: 10,14 zł netto

- kolacja: 5,57 zł netto

Pytanie 176

Zwracamy się z prośbą o wskazanie minimalnej dziennej ilości pacjentów objętych całodobowym żywieniem

Odp. Minimalna ilość pacjentów objętych całodziennym żywieniem obejmuje około 75 osób

Pytanie 177

Zwracamy się z prośbą o informację kto jest aktualnym Wykonawcą usługi.

Odp. Jashi Sushi Maciej Jażdżyk, Łowicz

Pytanie 178

Zwracamy się z prośbą o informację czy wskazany sprzęt do dzierżawy jest wystarczający do realizacji usługi

Odp. Nie

Pytanie 179

Zwracamy się z prośbą o dopisanie informacji odnośnie aktualnego stanu przekazywanego sprzętu przy każdej wykazanej pozycji sprawny/niesprawny/wymaga naprawy

Odp. Sprzęt przekazany do dzierżawy jest sprawny.

Pytanie 180

Zwracamy się z prośbą o informację jakie były ilości żywionych dziennie pacjentów w poszczególnych miesiącach wraz ze wskazaniem lokalizacji

a) Łowicz: 11/2020,12/2020, 01/2021, 02/2021,03/2021,04/2021

b) Rulice 31: 11/2020,12/2020, 01/2021, 02/2021,03/2021,04/2021

Odp.Odp. Liczba wydanych posiłków : listopad 2020 – kwiecień 2020:

a) Łowicz:

	1.11.2020	1.12.2020	1.01.2021	1.02.2021	1.03.2021	1.04.2021
Śniadanie	1601	2211	1569	1959	1974	2492
Obiad	1634	2230	1542	1907	1970	2489
kolacja	1601	2111	1469	1957	1968	2469

b) Rulice 31:

Oddział Fizjoterapii i Rehabilitacji

	1.11.2020	1.12.2020	1.01.2021	1.02.2021	1.03.2021	1.04.2021
Śniadanie	0	34	902	1155	1366	1276
Obiad	0	48	902	1155	1366	1276
kolacja	0	48	926	1161	1366	1272

Pytanie 181

Zwracamy się z prośbą o wykaz sprzętu dostępnego w kuchenkach oddziałowych

Odp. Kuchenki oddziałowe wyposażone w kuchnie elektryczne oraz zmywarki.

Pytanie 182

Zwracamy się z prośbą o informację do ilu kuchенок oddziałowych mają zostać dostarczone posiłki.

Odp. Parter – Oddz. Chirurgiczny, I piętro – Oddz. Chorób Wewnętrznych i Pediatria, II piętro – Oddz. Ginekologiczno-Położniczo – Neonatologiczny przy użyciu 2 wind osobowo-towarowych oraz Oddział Fizjoterapii i Rehabilitacji w Rulicach – oddział zamiejscowy – 20 km

Pytanie 183

Zwracamy się z prośbą o informację jakie jest aktualnie wsad do kotła w kwocie netto.

Odp. Zamawiający nie dysponuje taką informacją

Pytanie 184

W zał. 4 OPZ Zamawiający pisze „IV. Zasady planowania żywienia i dystrybucja posiłków w oddziałach:

1. Harmonogram wydawania posiłków:

I śniadanie godz. 8.00

II Śniadanie godz. 10.00

Obiad godz. 12.30 – 13.00

Podwieczorek godz. 15.00

Kolacja godz. 17.00 – 17.30

Dieta wysokobiałkowa do żywienia przez zgłębnik lub przetokę zgodnie z zapotrzebowaniem (wskazane jest podanie 6 posiłków co 3 godziny z przerwą nocną).

3. Zgłaszanie do Wykonawcy zapotrzebowania ilościowego na poszczególne posiłki według harmonogramu:

- Śniadanie - do godziny 7.30

- Obiad - do godziny 10.30

- Kolacja - do godziny 13.30" odstępy między możliwością zgłaszania, a wydawaniem posiłków są zbyt małe aby w czasie zmieścić się z przygotowaniem, zapakowaniem i wydaniem posiłków w wyznaczonych godzinach. Prosimy o zmianę godzin zgłaszania posiłków na: śniadanie do 7.00, obiad do 10.00, kolacja do 13.00.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowane zmiany

Pytanie 185

Proszę o informację o ile maksymalnie mogą ulec zmniejszeniu zamawiane ilości w trakcie trwania kontraktu?

Odp. Zgodnie z § 1 ust. 6 umowy.

Pytanie 186

Zwracamy się z prośbą o udostępnienie aktualnych jadłospisów.

Odp. Nie możemy udostępnić z powodu praw autorskich.

Pytanie 187

Zwracamy się z prośbą o informację jakie szacunkowe ilości : Diety o zmienionej konsystencji do żywienia przez zgłębnik lub przetokę przygotowywana w równych porcjach dla pacjenta, dostarczona do oddziału w szczelnie zamykanych pojemnikach, do jednorazowego podania, będą wydawane w skali miesiąca, prosimy o wskazanie od - do.

Odp. Szacunkowa liczba diety o zmienionej konsystencji do żywienia przez zgłębnik lub przetokę przygotowywana w równych porcjach dla pacjenta, dostarczona do oddziału w szczelnie zamykanych pojemnikach, do jednorazowego podania, wynosi średnio od 12 do 15.

Pytanie 188

Zwracamy się z prośbą o informację jakie ilości diety płynnej były wydawane:

a) Łowicz: 11/2020,12/2020, 01/2021, 02/2021,03/2021,04/2021

b) Rulice 31: 11/2020,12/2020, 01/2021, 02/2021,03/2021,04/2021

Odp. Zamawiający nie posiada takiej informacji

Pytanie 189

Prosimy o informację w jakich orientacyjnych ilościach przypadających na 1 pacjenta Zamawiający przewiduje gorące napoje do śniadania i kolacji niezbędne do zaspokajania potrzeb pacjentów, niezależnie od napojów przewidzianych jadłospisem.

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 do SWZ, gorące napoje do śniadania i kolacji powinny być dostarczane w ilości niezbędnej do zaspokojenia potrzeb pacjentów.

Pytanie 190

Prosimy o informację jakie ilości pacjentów OAiT, w obszarze izolacji /separacji pacjenta oraz pacjentów z podejrzeniem lub stwierdzeniem choroby zakaźnej korzystało z jednorazowej zastawy w miesiącach 01/2021, 02/2021, 03/2021, 04/2021

Odp. W oddziale OAiT oraz w obszarze izolacji/ separacji pacjentów z podejrzeniem lub stwierdzeniem choroby zakaźnej z jednorazowej zastawy, korzystało odpowiednio: styczeń – 0; luty – 1; marzec – 126 Covid, 23 OAiT; kwiecień – 490 Covid, OAiT 2;

Pytanie 191

Prosimy o wykazanie wszystkich niezbędnych do uzupełnienia braków w zastawie i sprzęcie do dystrybucji posiłków.

Odp. Wyposażenie w sprzęt do realizacji usługi należy do obowiązków Wykonawcy.

Pytanie 192

Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wózków kelnerskich

Odp. Zgodnie z SWZ

Pytanie 193

Prosimy o informację jaki był koszt (całkowita kwota netto za cały rok) naprawy sprzętu w roku 2020 oraz od 01-04.2021 oraz jakie naprawy były dokonywane.

Odp. Zamawiający nie poniósł nakładów finansowych w tym zakresie.

Pytanie 194

w pkt 23. Zamawiający pisze : Jadłospis powinien zawierać informacje o: rodzaju posiłku i składzie produktów, wartości energetycznej i odżywczej w 100 g porcji, czy Zamawiający dopuszcza stosowanie informacji wartości energetyczne całodziennie np. 1900 kcal, 2200 kcal

Odp. Zgodnie z SWZ

Pytanie 195

Prosimy o potwierdzenie że dystrybucja posiłków bezpośrednio do łóżka pacjenta (w obu lokalizacjach : Łowicz oraz Rulice) jest Wykonywana przez pracowników Zamawiającego

Odp. Tak, dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta zajmuje się Zamawiający.

Pytanie 196

Prosimy o informację jakie stanowiska zajmują 3 osoby wskazane do przejęcia, oraz jakie kwalifikacje zawodowe posiadają.

Odp. 1 osoba – dietetyk, 2 osoby - kucharz

Pytanie 197

Czy Zamawiający dopuszcza łączenie dostawy posiłków: śniadanie + II śniadanie, obiad. + podwieczorek
Odp. Zamawiający wyraża zgodę na łączenie dostawy wyżej wymienionych posiłków.

Pytanie 198

Czy Zamawiający wyraża zgodę aby Dieta wysokobiałkowa do żywienia przez zgłębnik lub przetokę zgodnie z zapotrzebowaniem (wskazane jest podanie 6 posiłków co 3 godziny z przerwą nocną) była dostarczana 3 razy dziennie

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie 3 x dziennie diety do żywienia przez zgłębnik.

Pytanie 199

Prosimy o doprecyzowanie co dokładnie Zamawiający miał na myśli używając sformułowania : " w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych " prosimy o wymienienie co wchodzi w skład nieprawidłowości jakościowej.

Odp. Zamawiający miał na myśli gramaturę, temperaturę serwowanych posiłków oraz stan techniczny sprzętu wykorzystywanego do dystrybucji posiłków

Pytanie 200

Prosimy o wskazanie prawidłowych ilości ponieważ Zamawiający wskazał : " Szacunkowa ilość posiłków do przygotowania i wydania w okresie 12 miesięcy, na podstawie danych historycznych obejmujących okres od 01.01.2019 – 31.12.2020 r.:

- śniadania - 41.300 porcji
- obiady - 40.600 porcji
- kolacje - 40.800 porcji

wskazane daty obejmują 24 miesiące a nie 12m-cy

Odp.

	V 2020	VI 2020	VII 2020	VIII 2020	IX 2020	X 2020	XI 2020	XII 2020	I 2021	II 2021	III 2021	IV 2021	razem
Śniadanie	2634	3065	2520	2830	3240	2010	1601	2245	2471	3114	3340	3768	3283
Obiad	2638	3030	2489	2802	3212	2007	1634	2278	2460	3065	3336	3765	3271
Kolacja	2535	3024	2520	2833	3266	1955	1601	2159	2457	3121	3334	3741	3254

Pytanie 201

Prosimy o informację kiedy (dokładna data) odbyła się ostatnia kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej – Epidemiologicznej oraz czy zostały wydane decyzje nakazujące jeżeli tak to czego dotyczyły i czy zostały Wykonane przez aktualnego Wykonawcę

Odp. Ostatnia kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej – Epidemiologicznej odbyła się w marcu 2021 roku i dotyczyła oceny jadłospisów.

Pytanie 202

Prosimy o informację czy sprawna jest wentylacja, czy sprawne jest oświetlenie, czy obiekt wyposażony jest w sprzęt ppoż gaśnice, hydranty itp.

Odp. Wentylacja i oświetlenie są sprawne.

Pytanie 203

Prosimy o informację jaka aktualnie liczba pracowników jest zatrudniona do realizacji usługi

a) Łowicz.....

b) Rulice

Odp. Łącznie 9 osób

Pytanie 204

Prosimy o informację czy Zamawiający udostępnia bezpłatnie miejsce do przechowywania pojemników z odpadami

Odp. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie zamykanych pojemników, służących do transportu odpadów pokonsumpcyjnych, w ilości zgodnej z rzeczywistymi potrzebami oraz utrzymanie ich w czystości i we właściwym stanie technicznym, które mogą być przechowywane w kuchenkach oddziałowych do czasu ich odbioru po zakończeniu konsumpcji poszczególnych posiłków.

Pytanie 205

Prosimy o informację czy w miesięczny koszt dzierżawy pomieszczeń został wliczony podatek od nieruchomości jeżeli nie prosimy o informację jaka jest jego wysokość.

Odp. Należność za podatek od nieruchomości opłaca Zamawiający.

Pytanie 206

Prosimy o informację czy wykazane przez Zamawiającego opłaty:

Opłaty za powyższe (pkt 3) będą naliczane Wykonawcy miesięcznie według poniższych kosztów:

- centralne ogrzewanie, ciepła woda, para technologiczna - 4.987,81 zł netto + 23% podatek VAT = 6.135,00 zł brutto
- zimna woda, ścieki, wywóz nieczystości - 776,80 zł netto + 8% podatek VAT = 838,94 zł brutto
- energia elektryczna – 2.112,77 zł netto + 23% podatek VAT = 2.598,71 zł brutto.

są wszystkimi opłatami które zobowiązują Wykonawcę, czy są też inne jeżeli tak prosimy o wyszczególnienie jakie dodatkowe oraz w jakiej wysokości będą naliczane miesięcznie w kwocie netto

Odp. Zgodnie z załącznikiem 3b do SWZ §3 projektu umowy na dzierżawę pomieszczeń

Pytanie 207

Prosimy o informację Czy Zamawiający dopuszcza wydłużenie terminu do 7dni

"Każdorazowo na żądanie Zamawiającego w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu zanonimizowane kopie umów o pracę zawartych przez wykonawcę lub podwykonawcę z pracownikami wykonującymi czynności, o których mowa powyżej"

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na modyfikację, w związku z tym § 8 ust. 3 otrzymuje brzmienie:

"Każdorazowo na żądanie Zamawiającego w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie dłuższym niż 7 dni roboczych, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu zanonimizowane kopie umów o pracę zawartych przez wykonawcę lub podwykonawcę z pracownikami wykonującymi czynności, o których mowa powyżej. Animizacji nie podlega imię i nazwisko pracownika, miejsce świadczenia pracy i termin realizacji umowy."

Pytanie 208

Zwracamy się z prośbą o zmniejszenie do 2% ceny całkowitej zapisu poniżej

"§ 13

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie tj"

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną zmianę.

Pytanie 209

Prosimy o wyszczególnienie co Zamawiający dokładnie rozumie pod pojęciem jakości wydawanych posiłków, oraz czy Zamawiający przed przystąpieniem do realizacji usługi doprowadzi pomieszczenia stołówki, kuchni i magazynów żywnościowych do stanu umożliwiającego zabezpieczenie warunków epidemiologicznych.

"§ 14

1. Zamawiający może zgłaszać reklamację w zakresie jakości wydawanych posiłków, terminowości wykonywania usługi, czystości i zabezpieczenia warunków epidemiologicznych w pomieszczeniach kuchni, stołówki i magazynów żywnościowych."

Odp. Obecnie kuchnia posiada dopuszczenie PPIS do prowadzenia działalności. Do obowiązków Wykonawcy związanych z realizacją usługi należy odpowiedzialność za przestrzeganie reżimu epidemiologicznego, higieniczno-sanitarnego, bhp, ppoż i innych określonych odrębnymi przepisami prawa a także produkcji, transportu i dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej (GMP/GHP) oraz zgodnie z wdrożonym systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Pytanie 210

Prosimy o informację czy we wszystkich oknach są siatki przeciw owadom.

Odp. Siatki przeciw owadom są we wszystkich oknach kuchennych i magazynie

Pytanie 211

Prosimy o informację z jaką częstotliwością w skali roku były wykonywane usługi DDD.

Odp. W razie zapotrzebowania, ostatnia w 2020r.

Pytanie 212

Prosimy o informację czy Zamawiający wyraża zgodę na dowóz posiłków z kuchni znajdującej się poza obiektem szpitala.

Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 4 SWZ Wykonawca przygotowuje posiłki w kuchni głównej, w pomieszczeniach Zamawiającego, Łowicz, ul. Ułańska 28. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowywania posiłków z gotowych produktów lub półproduktów nie wymagających obróbki brudnej w kuchni Oddziału Fizjoterapii i Rehabilitacji Rulice 31 gm. Bielawy, pod warunkiem uzyskania zezwolenia właściwego terytorialnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Pytanie 213

Prosimy o wskazanie informacji dotyczących regulaminu wynagrodzeń przejmowanych pracowników wraz z regulaminami premiovymi

Odp. Nie posiadamy takiej wiedzy

Pytanie 214

Prosimy o informację czy wskazane osoby do przejęcia posiadają orzeczenie o niepełnosprawności jeżeli tak to ile osób i w jakim stopniu

Odp. Nie

Pytanie 215

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

Odp. Tak

Pytanie 216

Kiedy wykonywano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych i czy były wydane zalecenia pokontrolne?

Odp. Instalacja wentylacyjna znajduje się w stałej eksploatacji i serwisie.

Pytanie 217

Czy istnieje na terenie kuchni instalacja tłuszczownika i jest sprawna?

Odp. Tak, jest sprawna

Pytanie 218

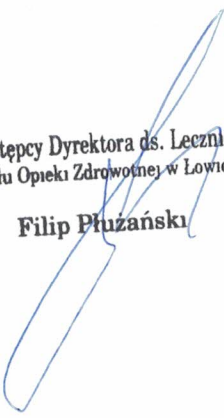
Kiedy ostatni raz dokonano opróżnienia odstoju tłuszczu?

Odp. Wrzesień 2020r.

W załączeniu – protokół z kontroli wentylacji

p.o. Zastępcy Dyrektora ds. Lecznictwa
Zespołu Opieki Zdrowotnej w Łowiczu

Filip Płużański



PROTOKÓŁ z okresowej kontroli rocznej stanu technicznego przewodów kominowych

Podstawa prawna: art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 roku - Prawo budowlane (Dz. U. nr 156 z 2006 roku, poz. 1118 z późniejszymi zmianami)

Zakres kontroli obejmuje sprawdzenie: Przewodów kominowych

Data kontroli 05.06.2020

Data następnej kontroli

05.06.2021

Informacje ogólne o obiekcie budowlanym:

Nazwa i funkcja Budynek Główny

Adres 99-400 Łowicz, ul. Ułańska 28

Właściciel Zespół Opieki Zdrowotnej w Łowiczu
99-400 Łowicz, ul. Ułańska 28

Sprawdzenie wykonania zaleceń z poprzednich kontroli:

Przed rozpoczęciem kontroli zapoznano się z: stanem faktycznym przewodów kominowych

Ustalenia oraz wnioski po sprawdzeniu stanu technicznego:

W trakcie kontroli ustalono:

Element	Stan techniczny	Uwagi
Elementy przewodów kominowych		
Kominy	Prawidłowy	Bez uwag
Wyłazy dachowe	Prawidłowy	Bez uwag
Czopuchy	Prawidłowy	Bez uwag
Urządzenia podłączone do przewodów kominowych	Prawidłowy	Bez uwag

Wnioski końcowe:

W trakcie kontroli stwierdzono iż:

Drożność przewodów kominowych **prawidłowa**

Siła ciągu kanałów kominowych **prawidłowa**

Stan techniczny kanałów **prawidłowy**

Dostęp do kanałów **prawidłowy**

Stan techniczny elementów kominowych **prawidłowy**

W związku z powyższym przewody kominowe znajdują się w odpowiednim stanie technicznym oraz są zgodne z przepisami obecnie obowiązującymi.

Wentylacja zapewnia odpowiednią liczbę wymian powietrza przewidzianą dla danej kategorii obiektów budowlanych.

Mając powyższe na uwadze należy stwierdzić że obiekt może być bezpiecznie użytkowany.

Należy pamiętać o prawidłowym napowietrzeniu pomieszczeń.

W celu usunięcia zagrożenia dla ludzi lub mienia należy niezwłocznie wykonać:

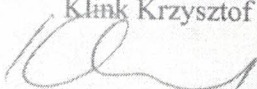
Brak

Oświadczamy, iż ustalenia zawarte w protokole są zgodne ze stanem faktycznym.

Dokonujący kontroli stanu technicznego:

Mistrz w rzemiośle kominiarstwa

Klink Krzysztof



uprawnienia 10469