



# Szpital Wojewódzki im. dr. Ludwika Rydygiera w Suwałkach

16-400 Suwałki, ul. Szpitalna 60  
tel. (0-87) 562 94 21 fax (0-87) 562 92 00  
e-mail: wojewodzki@szpital.suwalki.pl

NIP 844-17-86-376

REGON 790319362



Suwałki, dnia 10.11.2017 r.

L.dz. SZW/DZI.262.333/03/USP/WU//2017

## Wszyscy uczestnicy postępowania NS: 03/USP/WU/2017

**Dotyczy:** udzielenia zamówienia na : „Kompleksowa usługa żywienia pacjentów Szpitala Wojewódzkiego im. dr. Ludwika Rydygiera w Suwałkach wraz z dzierżawą kuchni i prowadzeniem bufetu”

Szpital Wojewódzki im. dr. Ludwika Rydygiera w Suwałkach uprzejmie informuje, iż wpłynęła prośba o wyjaśnienie zapisu specyfikacji istotnych warunków zamówienia, o poniżej przytoczonej treści. Zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

### Uczestnik 1

#### Pvt.1.

W Rozdziale XXV SIWZ Zamawiający wymienił trzynaście różnych załączników do SIWZ, w tym :

- „11. Załącznik nr 10 - Wykaz wyposażenia i sprzętu Kuchni Ogólnej i bufetu przeznaczonych do dzierżawy
- 12. Załącznik nr 11 - Wykaz wyposażenia i sprzętu bufetu przeznaczonych do dzierżawy”

Faktycznie do dokumentacji udostępnionej na stronie www. Zamawiającego załączono dwukrotnie Załącznik Nr 11 (Wykaz wyposażenia i sprzętu bufetu przeznaczonych do dzierżawy).

Prosimy o udostępnienie brakującego Załącznika Nr 10.

Odpowiedź: Brakujący Załącznik nr10 został udostępniony na stronie internetowej Zamawiającego .

#### Pvt.2.

W Załączniku 7 do SIWZ – OPZ, Rozdział IX Zamawiający opisał wymogi posiadania przez wykonawcę kuchni zastępczej, wymieniając jako wymaganą formę dokumentu m.in.: „oświadczenie”, przy czym z treści SIWZ wynika, że w tym przypadku udział podwykonawcy nie wiąże się z wykładnią „polegania na jego zdolnościach na spełnienie warunków udziału”.

Prosimy o wiążącą informację czy wykonawca ma obowiązek przedstawić formularz JEDZ dla takiego podwykonawcy?

Odpowiedź: Zamawiający dokonuje zmiany w Załączniku nr 7 do SIWZ - „Opis przedmiotu zamówienia „w części IX. POZOSTAŁE WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY w następujący sposób:

#### Jest:

- Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym należyte wykonanie usługi.
  - Wykonawca będzie utrzymywał właściwy stan sanitarno- higieniczny wszystkich dzierżawionych pomieszczeń, urządzeń, maszyn i sprzętu zgodnie z wymaganiami w tym zakresie.
  - Wykonawca zabezpieczy właściwe utrzymanie stanu czystości pomieszczeń socjalno--bytowych oraz traktów komunikacyjnych w bloku żywienia i bufecie.
  - Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną, roboczą oraz środki ochrony indywidualnej ( rękawice, czepki, fartuchy foliowe itp.)pracownikom realizującym usługę.
  - Wykonawca ponosi odpowiedzialność pod względem zdrowotnym i higienicznym za zatrudniony personel, higienę przygotowywanych posiłków i właściwe przechowywanie środków spożywczych.
  - Wykonawca zapewni na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii w kuchni głównej Wykonawcy oraz na wypadek braku możliwości dostarczenia posiłków związanego np. z warunkami atmosferycznymi, wypadkiem na drodze itp. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest przedstawić w ofercie plan awaryjny:
    - a. na wypadek awarii w kuchni głównej Wykonawcy - Wykonawca musi przedstawić:
      - umowę albo umowę przedwstępną z innym podmiotem posiadającym kuchnię o zastępcze/awaryjne udostępnienie kuchni przez czas realizacji usługi lub
      - oświadczenie innego podmiotu o zastępczym/awaryjnym udostępnieniu kuchni Wykonawcy przez czas realizacji usługi.
    - W przypadku posiadania przez Wykonawcę drugiej dodatkowej kuchni, w ofercie należy wskazać jej lokalizację.
    - b. na wypadek braku możliwości dostarczenia posiłków związanego np. z warunkami atmosferycznymi, wypadkiem na drodze itp. – Wykonawca musi przedstawić:
      - umowę albo umowę przedwstępną o zastępcze/awaryjne wykonanie usługi z innym podmiotem lub innymi podmiotami posiadającymi kuchnie na terenie miasta Suwałki lub
      - oświadczenie innego podmiotu lub innych podmiotów o zastępczym/awaryjnym wykonaniu usługi, posiadającymi kuchnie na terenie miasta Suwałki.
    - c. w ramach planu awaryjnego Wykonawca zobowiązany jest zapewnić alternatywny transport. Wykonawca musi przedstawić:
      - umowę albo umowę przedwstępną z innym podmiotem o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu lub
      - oświadczenie innego podmiotu o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu.
- UWAGA!**
- Kuchnia zastępcza musi spełniać wszelkie wymogi niezbędne do realizacji usługi.
  - Zastępcze środki transportu muszą spełniać wszelkie wymogi niezbędne do realizacji usługi.

W.U./W.U.

**Powinno być:**

**IX. POZOSTAŁE WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY**

- 1) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym należyte wykonanie usługi.
- 2) Wykonawca będzie utrzymywał właściwy stan sanitarno- higieniczny wszystkich dzierżawionych pomieszczeń, urządzeń, maszyn i sprzętu zgodnie z wymaganiami w tym zakresie.
- 3) Wykonawca zabezpieczy właściwe utrzymanie stanu czystości pomieszczeń socjalno--bytowych oraz traktów komunikacyjnych w bloku żywienia i bufecie.
- 4) Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną, roboczą oraz środki ochrony indywidualnej ( rękawice, czepki, fartuchy foliowe itp.)pracownikom realizującym usługę.
- 5) Wykonawca ponosi odpowiedzialność pod względem zdrowotnym i higienicznym za zatrudniony personel, higienę przygotowywanych posiłków i właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- 6) Wykonawca zapewni na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii w kuchni głównej Wykonawcy

**Uczestnik 2**

czy Pracownicy kuchni są do przejścia na podstawie art. 23<sup>^</sup> ?

Odpowiedź: Nie dotyczy

- czy system tacowy jest własnością Szpitala czy obecny wykonawcy ?

Odpowiedź: System tacowy jest własnością szpitala

**Uczestnik 3**

**Pyt.1.**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie okoliczności wskazanych w art. 24 ust 5 ustawy pkt 1 i 8, a nie cały art. 24 ust 5 pkt 1-8 ?

Odpowiedź: Tak, Wykonawca dobrze rozumie.

**Pyt.2.**

W Rozdziale V SIWZ Zamawiający przedstawił warunki udziału w postępowaniu, pisząc w ust. 3 m.in., że wymaga wykonania : „co najmniej 2 usług polegających na całodziennym, kompleksowym, zbiorowym żywieniu pacjentów systemie tacowym podmiotu leczniczego wykonującego świadczenia szpitalne o ilości łóżek min. 300 i o wartości brutto co najmniej 1.000.000,00 zł rocznie (przy usłudze nie zakończonej wartość usługi Zamawiający będzie uznawał usługi wykonane w wymaganej wartości do dnia składania oferty).”

Czy prawidłowo rozumiemy zapisy SIWZ i Zamawiający uzna powyższy wymóg za spełniony, w sytuacji gdy wykonawca wykaże wykonanie 2 usług w szpitalu posiadającym ponad 300 łóżek, przy czym w ramach tych usług wykonawca wydawał dziennie w systemie tacowym jedynie posiłki dla 10 pacjentów?

Jeżeli powyższe rozumowanie nie pokrywa się z intencjami Zamawiającego, prosimy o jednoznaczne wskazanie minimalnej ilości posiłków wymaganych na spełnienie warunków udziału, wydawanych w systemie tacowym, np. nie mniej niż 250 os/dni.

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ

**Pyt.3.**

W Rozdziale VI SIWZ Zamawiający wymienił dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty. Nie wymieniono jednak w tym rozdziale „Planu Awaryjnego”, którego dołączenia do oferty wymaga Zamawiający na podstawie zapisów Załącznika Nr 7 do SIWZ – OPZ , Rozdział IX, nienumerowany odnośnik szósty : „[...] W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest przedstawić w ofercie plan awaryjny [...].”

Prosimy o potwierdzenie wymogu dołączenia do oferty w/w „Planu Awaryjnego”.

Odpowiedź: Patrz odpowiedź Uczestnik 1 pytanie 2

**Pyt.4.**

W Rozdziale XIII SIWZ , ust.5, pkt.1 Zamawiający podał szacunkową ilość osobodni : 328.800 os/dni, tj. ok. 300 pacjentów żywionych w ciągu dnia.

Faktyczna liczba żywionych pacjentów w okresie ostatnich 12 miesięcy kształtowała się na poziomie ok. 260 os/dni.

W związku z powyższym prosimy o informację dodatkową: czy planowane jest zwiększenie ilości łóżek w szpitalu lub otwarcie nowych oddziałów, ewentualnie podjęcie innych działań skutkujących zwiększeniem ilości żywionych pacjentów?

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ ,planujemy otwarcie nowych oddziałów.

**Pyt.5.**

W Rozdziale XIII SIWZ , ust.5, pkt.2 i pkt.3 Zamawiający opisał sposób obliczania ceny :

pkt.2 - „Podać cenę brutto za 1 m<sup>2</sup> dzierżawy pomieszczeń wraz z wyposażeniem i sprzętem Kuchni Ogólnej w okresie 36 miesięcy . Tak wyznaczona cena oferty będzie podstawiona do wzoru podczas oceny ofert.”

pkt.3 - 3)Podać cenę brutto za 1 m<sup>2</sup> dzierżawy pomieszczeń wraz z wyposażeniem i sprzętem Bufetu w okresie 36 miesięcy .”

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ oraz Formularza Ofertowego i w tabeli Formularza pt. „Ofertowane stawki czynszu dzierżawnego [...]” należy wpisać proponowane przez wykonawcę stawki brutto za 1 m.kw. dzierżawionej powierzchni?

Odpowiedź: Rozdziale XIII SIWZ , ust.5, pkt.2 i pkt.3 otrzymuje nowe brzmienie:

„2)Podać cenę brutto za 1 m<sup>2</sup> dzierżawy pomieszczeń wraz z wyposażeniem i sprzętem Kuchni Ogólnej ` . Tak wyznaczona cena oferty będzie podstawiona do wzoru podczas oceny ofert.

3)Podać cenę brutto za 1 m<sup>2</sup> dzierżawy pomieszczeń wraz z wyposażeniem i sprzętem Bufetu .Tak wyznaczona cena oferty będzie podstawiona do wzoru podczas oceny ofert.”

**Pyt.6.**

W Rozdziale XIV SIWZ oraz w Umowie dzierżawy Zamawiający podał m.in. minimalne stawki czynszu netto :

=> Kryterium 2 - dla Kuchni Ogólnej: min. 8,00 PLN netto / m.kw.

=> Kryterium 3 - dla Bufetu: min. 43,00 PLN netto / m.kw.

W Formularzu Ofertowym Zamawiający podał następujące minimalne stawki czynszu netto :

=> dla Kuchni Ogólnej : min. 5,00 PLN netto / m.kw.

=> dla Bufetu : min. 38,00 PLN netto / m.kw.

Wobec powyższego prosimy o dodatkowe informacje:

**A./** proszę podać obowiązujące w niniejszym postępowaniu minimalne stawki czynszu

**B./** zważywszy na 57 % zwwyżkę czynszu za dzierżawę kuchni głównej (przy stawce 8 zł/ m.kw) i co za tym idzie nieunikniony w takiej sytuacji wzrost ceny za usługę, prosimy o przyjęcie jako obowiązujących niższych stawek czynszu, tj. wartości podanych w Formularzu Ofertowym.

**Odpowiedź:** Obowiązujące stawki to: dla Kuchni Ogólnej: min. 8,00 PLN netto+Vat / m<sup>2</sup>., dla Bufetu: min. 43,00 PLN netto+Vat/ m<sup>2</sup>. Zamawiający poprawia w formularzu ofertowym omyłki pisarskie w powyższym zakresie.

#### **Pyt.7.**

W Rozdziale XXIII SIWZ , ust.1 Zamawiający formuluje wymóg zatrudnienia na podstawie umowy o pracę ... „*Obowiązek ten dotyczy w szczególności następujących czynności objętych przedmiotowym zamówieniem: przygotowanie i dystrybucja posiłków.*”

Prosimy o informację dodatkową czy powyższy obowiązek dotyczyć ma również dietetyka?

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

#### **Pyt.8.**

W Rozdziale XXIII SIWZ , ust.2 Zamawiający określił termin 5 dni od podpisania umowy na „*przedłożenie Zamawiającemu imiennego wykazu ww. osób wraz z określeniem wykonywanych przez nie czynności oraz oświadczeniem potwierdzającym zatrudnienie ich na podstawie umowy o pracę.*”

Okres 5 dniu jest relatywnie krótki zważywszy na obecne trudności na rynku pracy. Bardzo prosimy o wydłużenie tego okresu do 10 dni.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę

#### **Pyt.9.**

Zamawiający w treści Formularza Ofertowego określił wysokość gwarancji należytego wykonania umowy jako 8% ceny ofertowej brutto. W warunkach niniejszego zamówienia jest to dodatkowy koszt finansowy dla wykonawcy w wysokości ponad 30.000 PLN, który z definicji będzie musiał podnosić cenę osobodnia żywienia pacjenta.

Ustawodawca dopuszcza znacznie niższy poziom w/w zabezpieczenie. Dlatego w nosimy o obniżenie wysokości gwarancji należytego wykonania umowy do : 2% ceny ofertowej brutto.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na zmniejszenie zabezpieczenia należytego wykonania zamówienia na 5%

#### **Pyt.10.**

Zamawiający w treści SIWZ przyjął dwa różne terminy płatności dla następujących czynności:

=> płatność za usługę – 60 dni

=> płatność za czynsz – 21 dni

Prosimy o ujednoczenie w/w terminów w sposób wyrównujący prawa i obowiązki każdej ze stron Umowy.

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

#### **Pyt.11.**

Zamawiający zdefiniował zasady waloryzacji ceny za usługę, ograniczając się stricte do zapisów ustawy Pzp. Jednocześnie Zamawiający przyjął założenie : trzyletniego okresu realizacji umowy oraz zobowiązał Wykonawcę do przeprowadzenia kosztownej modernizacji wynajmowanych powierzchni, w tym jej doprzętowania.

Przytoczone zapisy będą mogły skutkować zmianą ceny wyłącznie w przypadkach precyzyjnie opisanych w Ustawie Pzp. Nie dotyczą one jednak innych zmian rynkowych, jak chociażby zwwyżka cen żywności, stanowiącej nawet 40% kosztów usługi żywienia pacjentów. Warto przy tym dodać, że wzrost cen artykułów żywnościowych w ostatnim okresie wyniósł ponad 4,5%. Prognozy na kolejne miesiące nie są w tym względzie bardziej optymistyczne.

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy na świadczenie usług dodatkowego zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „*Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen żywności (pozycja: „żywność i napoje bezalkoholowe <w tym żywność>”) według obwieszczenia Prezesa GUS ogłoszonego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalona na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z Zamawiającym*”.

Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczny z zasadami współzycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego.

Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi.

Jest to tym bardziej uzasadnione, iż sam Zamawiający przewidział coroczną waloryzację czynszu dzierżawnego o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni publikowany przez Prezesa GUS.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje zmiany zapisu § 12 ust. 1 projektu umowy poprzez dodanie pkt. 4), który otrzymuje następujące brzmienie:

„*Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni publikowany przez Prezesa GUS, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalona na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z Zamawiającym*”.

#### **Pyt.12.**

W Umowie Dzierżawy, Par.12, ust.4, Wydierżawiający określił zasady waloryzacji czynszu „*ze skutkiem na 01stycznia każdego roku kalendarzowego o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni publikowany przez Prezesa GUS*”.

Z uwagi na fakt, iż rozpoczęcie okresu dzierżawy będzie miało miejsce w trakcie roku kalendarzowego (a data zakończenia procedury przetargowej nie jest aktualna znana), prosimy o przyjęcie zasady przeprowadzenia pierwszej waloryzacji czynszu po upływie 12 miesięcy od dnia wejścia w życie umowy dzierżawy.

W przeciwnym wypadku pierwsza podwyżka czynszu mogłaby mieć miejsce już po kilku miesiącach trwania umowy dzierżawy.

**Odpowiedź:** dotyczy Załącznika nr 2A, § 12 ust. 4 otrzymuje nowe brzmienie:

„ Pierwsza waloryzacja będzie miała miejsce na dzień 01stycznia 2019 oraz każdego kolejnego 01 stycznia roku kalendarzowego o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni publikowany przez Prezesa GUS”.

**Pyt.13.**

We wzorze Umowy na usługę w Par.7, ust. 1, pkt. a) Zamawiający w ostatnim zdaniu poinformował o zasadzie naliczania kary „od kwoty wynikającej z iloczynu 9100 osobodni i ceny brutto, o której mowa § 5 ust.1”. Prosimy o informację, w jaki sposób Zamawiający wyliczył ilość osobodni wynoszącą : 9100 ?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, iż ilość 9100 osobodni została obliczona jako iloraz szacunkowej ilości osobodni w okresie obowiązywania umowy i ilości miesięcy obowiązywania umowy tj.  $328\ 800/36 = 9133,33$ . Liczba została zaokrąglona do 9100.

**Pyt.14.**

We wzorze Umowy na usługę w Par.7 Zamawiający zdefiniował zasady naliczania kar umownych, przy czym poziom tych kar wydaje się nieproporcjonalnie wysoki.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez Zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisach art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. 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 współzycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 353<sup>1</sup> k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”.

Mając na uwadze powyższe proponujemy dokonanie następujących zmian w zapisach Umowy :

**A./** ust.1.pkt.a) – proponujemy karę w wysokości dwukrotnej wartości części posiłku objętej reklamacją. Podobny w duchu zapis Zamawiający zawarł w Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział VII, odnośnik pierwszy, ppkt. a) – dotyczący kar umownych.

**B./** ust.1, pkt. b) – proponujemy karę w wysokości 2% łącznej wartości umowy brutto

**C./** ust.1, pkt. c) – proponujemy karę w wysokości dwukrotności minimalnego wynagrodzenia

**D./** ust.1, pkt. d) – kara za nieprzedstawienie na czas dokumentów w wysokości 1% wartości umowy brutto jest całkowicie nieproporcjonalna do przewinienia.

Proponujemy przyjęcie następującego zapisu w tym punkcie :

*„Za nieprzedstawienie w terminie informacji oraz dokumentów, o których mowa w § 13 ust. 4 i ust. 5, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1 % wartości miesięcznego wynagrodzenia za każdy dzień opóźnienia i za każdy przypadek nie wypełnienia obowiązku;”*

**E./** Wnosimy o przyjęcie zasady mówiącej o tym, że łączna wartość kar umownych naliczonych w danym miesiącu z tytułu niewłaściwego wykonania umowy nie przekraczała wartości : 5% miesięcznego wynagrodzenia. W przeciwnym wypadku kwota kary byłaby wyższa niż wynagrodzenie (zysk) wykonawcy.

**Odpowiedź:** Zamawiający wykreśla zapisy w Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział VII , pozostałe zapisy zgodnie z SIWZ

**Pyt.15.**

Prosimy o ujednoczenie zasad naliczania kar umownych w zakresie przedstawionym w wzorze Umowy – Par.7 oraz w Załączniku Nr 7 - Opis Przedmiotu Zamawiania. Aktualnie oba dokumenty zawierają rozbieżne informacje. Prosimy m.in. o wprowadzenie następujących zmian:

**A./** odnośnik pierwszy, ppkt. a) - proponujemy karę w wysokości dwukrotnej wartości części posiłku objętej reklamacją.

**B./** odnośnik pierwszy, ppkt. b) – zapisy tego punktu są niespójne wewnętrznie i mocno nieprecyzyjne w zakresie opisu ewentualnych naruszeń umowy przez wykonawcę. Wysokość zaproponowanej kary natomiast jest całkowicie nieproporcjonalna do ewentualnej szkody poniesionej przez Zamawiającego. Brak jest odniesień do zapisów tego punktu w Umowie usługi. Z uwagi na powyższe, proponujemy wykreślenie tego punktu w całości.

**C./** odnośnik drugi – zapisano, że : „Gwarancji podlega również jadlospis 14 dniowy. W przypadku niezgodnionych z Zamawiającym odstępstw od jadłospisu wzorcowego, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1 % wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc, w którym nastąpiło zdarzenie.”

Kwestię jadlospisów poruszono już w odnośniku pierwszym, ppkt. b) – wymierzając inną wartość kary. Brak jest również jakichkolwiek odniesień do zapisów tego punktu w Umowie usługi. Natomiast wysokość zaproponowanej kary jest całkowicie nieproporcjonalna do ewentualnego „przewinienia” wykonawcy w postaci zmiany jadłospisu, co przecież wcale nie musi się wiązać jakkolwiek szkodą dla Zamawiającego. Treść SIWZ nie definiuje również w żaden sposób pojęcia : „jadłospisu wzorcowego”.

Z uwagi na powyższe, proponujemy wykreślenie tego punktu w całości.

**Odpowiedź:** Zamawiający wykreśla zapisy w Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział VII , pozostałe zapisy zgodnie z SIWZ

**Pyt.16.**

We wzorze Umowy na usługę w Par.10, ust. 4 Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do naprawy wyrządzonej przez niego szkody w terminie 3 dni od momentu zgłoszenia.

Ewentualne szkody mogą mieć różny charakter i naprawa w konkretnych przypadkach może okazać się niemożliwa w tak krótkim czasie. Proponujemy wydłużenie tego okresu do 7 dni.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę.

**Pyt.17.**

We wzorze Umowy na usługę w Par.10, ust. 5 proponujemy wykreślenie słów : „*naprawić szkodę*” i zastąpić je słowami : „*przystąpić do wykonywania naprawy*”.

Zapis w nowym brzmieniu przyjmie następującą formę:

„*W przypadku szkód wymagających natychmiastowej naprawy, Wykonawca zobowiązany jest przystąpić do wykonywania naprawy w ciągu 3 dni od momentu zgłoszenia. Naprawa musi zostać zakończona nie później niż 7 dni po jej zgłoszeniu. [...]”*

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na wydłużenie terminu z 3 dni na 7 dni

**Pyt.18.**

We wzorze Umowy na usługę w Par.10, ust. 7 Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do naprawy „*szkody, której naprawa będzie wymagała więcej czasu, niż określony w ust.5, Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu, przy czym czas naprawy nie może łącznie przekroczyć 7 dni.*”

Mając na uwadze, że szkoda, o której mowa w powyższym zapisie wymagać będzie wg Zamawiającego większej ilości czasu, prosimy o przyjęcie 14 dniowego terminu jej wykonania.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę

**Pyt.19.**

Umowy dzierżawy w Par.10, Zamawiający informuje, że: „*Wydanie przedmiotu Dzierżawy nastąpi w dniu poprzedzającym dzień rozpoczęcia realizacji kompleksowej usługi żywienia pacjentów realizowanej przez Dzierżawcę na podstawie odrębnej umowy*”.

Prosimy o informację, o jakiej „*odrębnej umowie*” mówi Zamawiający.

**Odpowiedź:** § 10 otrzymuje nowe brzmienie: „*Wydanie przedmiotu Dzierżawy nastąpi w dniu poprzedzającym dzień rozpoczęcia realizacji kompleksowej usługi żywienia pacjentów realizowanej przez Dzierżawcę na podstawie protokołu przekazania*”

**Pyt.20.**

Prosimy o informację czy wszystkie media zasilające kuchnię i Bufet są aktualnie olicznikowane?

**Odpowiedź:** Wszystkie media zostały opomiarowane, oprócz centralnego ogrzewania w bufecie i kuchni.

**Pyt.21.**

Prosimy o wykreślenie ust.3 w Par.17 Umowy dzierżawy, gdyż pozostaje on w sprzeczności z zapisami Par.5, ust.8 Umowy dzierżawy, który mówi, że „*Dokonane przez Dzierżawcę adaptacje i ulepszenia przedmiotu dzierżawy, również te dokonane przez Dzierżawcę za zgodą Wydierżawiającego, zostaną przez Dzierżawcę zdemontowane i usunięte z pomieszczeń w terminie 7 dni od dnia zakończenia obowiązywania umowy dzierżawy lub, jeśli demontażu nie będzie można dokonać, pozostawione w pomieszczeniach o ile Wydierżawiający wyrazi na to pisemną zgodę, z zastrzeżeniem § 5ust. 10.*”

**Odpowiedź:** § 5 ust. 8 Umowy dzierżawy otrzymuje nowe brzmienie:

1. *Dokonane przez Dzierżawcę adaptacje i ulepszenia przedmiotu dzierżawy nastąpią wyłącznie za zgodą pisemną Wydierżawiającego, z zastrzeżeniem § 5ust. 10. oraz*

§ 17 ust. 3 Umowy dzierżawy otrzymuje nowe brzmienie:

*Zakupione kotły w ramach umowy przez Dzierżawcę w trakcie świadczenia usługi przechodzi nieodpłatnie na własność Wydierżawiającego.*

**Pyt.22.**

Zgodnie z zapisami SIWZ wykonawca dostarcza wózki z tacami na oddziały szpitalne. Zamawiający odpowiada za wydania tac z posiłkami pacjentom i zebranie brudnych tac po zakończonym posiłku. Przy takim podziale zadań i odpowiedzialności, to Zamawiający powinien odpowiadać za sprawdzenie komplectacji tac po posiłku, zanim umieści je w wózkach. Przełożenie tego obowiązku na wykonawcę czyni cały proces ewentualnego sprawdzania całkowicie nieskutecznym, ponieważ tace od pacjenta trafiły już do wózków i trudno będzie ustalić gdzie / w którym miejscu nastąpiła ich dekompletacja.

Prosimy o zmianę stosownego zapisu w Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział II.

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ.

**Pyt.23.**

W Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział V opisano zasady kontroli i nadzoru. Prosimy o przyjęcie zasady, że kontrole prowadzone przez służby Zamawiającego mogą być dokonywane wyłącznie w obecności upoważnionego przedstawiciela wykonawcy.

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

**Pyt.24.**

W Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział V mowa jest m.in. o kontroli czystości kabiny ładunkowej samochodu transportowego. Zważywszy na przyjętą technologię: produkcji posiłków na miejscu w kuchni Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach, powyższy zapis jest bezzasadny. Prosimy o jego wykreślenie

**Odpowiedź:** Zamawiający wykreśla zapis .

**Pyt.25.**

W Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział IX, pkt. c przedstawiono wymogi dot. alternatywnego transportu w aspekcie „Planu Awaryjnego”, przy czym Zamawiający zażądał przedstawienia: „*oświadczenia albo umowy albo umowy przedwstępnej z innym podmiotem o zastępczym/awaryjnym zapewnieniu środków transportu*”.

Prosimy o informację, czy Zamawiający uzna też wymóg za spełniony w sytuacji, gdy wykonawca dysponujący własną dużą flotą samochodów dostawczych przystosowanych do przewozu żywności złoży w tym względzie stosowne oświadczenie i dołączy je do oferty?

**Odpowiedź:** Patrz odpowiedź Uczestnik 1 pytanie 2

**Pyt.26.**

Zamawiający określił w SIWZ sposób wyliczenia wartości zamówienia jako iloczyn:

cenę brutto jednego osobodnia żywienia pacjenta x szacunkowa ilość os/dni w okresie 36 miesięcy (328.800)

Taką definicję prezentują zapisy zawarte w Formularzu Ofertowym.

Uwzględniając jednak przyjęte przez Zamawiającego w SIWZ kryteria oceny ofert, należy stwierdzić, że faktyczna wartość zamówienia, czyli pełen rzeczywisty koszt, jaki Zamawiający poniesie na sfinansowania żywienia pacjentów przez okres 36 miesięcy należy opisać innym algorytmem.

Algorytm opisujący faktyczne koszty żywienia pacjentów w okresie realizacji zamówienia, to :

                    cena brutto żywienia pacjentów  
minus : czynsz brutto za dzierżawę kuchni  
minus : czynsz brutto za dzierżawę Bufetu.

Definiując kryteria oceny ofert w sposób opisany w SIWZ, Zamawiający przyjął formułę, w której od ceny brutto za usługę, zawierającej 8% stawkę podatku VAT, Zamawiający odejmuje w praktyce wartość opłat czynszowych, obciążonych 23% stawkę podatku VAT.

Przyjmując takie rozwiązanie Zamawiający zostawia otwarte pole do praktyk, które nie tylko mogą budzić poważne wątpliwości co do zgodności z obowiązującym prawem, ale wręcz narazić Zamawiającego na zarzut braku dbałości o finanse publiczne.

Skoro usługa przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala obciążona jest 8% stawką podatku VAT, a czynsz za dzierżawę jest obciążony stawką 23% podatku VAT, to różnica wynosi aż 15% !

Zamawiający porównuje ceny brutto za żywienie, czyli powiększone o podatek VAT. W praktyce od tych cen będzie odejmował czynsz w wartościach brutto. Skoro jednak różnica w stawce podatku w odniesieniu do obu pozycji wynosi aż 15%, to stwarza zagrożenie nieuczciwych praktyk zawyżających sztucznie stawkę czynszu dzierżawy, co może spotkać się z zarzutem braku dbałości o finanse publiczne.

Zaproponowane w SIWZ rozwiązanie tworzy de facto nowy model „współfinansowania” usługi żywienia pacjentów szpitala z dwóch źródeł : 1./środki własne szpitala (NFZ) oraz 2./środki Ministerstwa Finansów w postaci przejętej w sposób nieuprawniony przez Zamawianego „podwyższonej / zawyżonej” stawki VAT w części dotyczącej dzierżawy,

Mając na uwadze powyższe prosimy o :

**A./** wyznaczenie stałej kwoty czynszu, obowiązującej bezwarunkowo wszystkich wykonawców

**B./** zmianę kryteriów oceny ofert, poprzez rezygnację z kryteriów czynszowych i ewentualne zastąpienie ich innymi.

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

#### **Pyt.27.**

W Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział X opisano wymogi dotyczące wykonania przez wykonawcę wentylacji mechanicznej w pomieszczeniach zmywalni, przy czym Zamawiający wskazał na konieczność montażu centrali wentylacyjnej z odzyskiem ciepła.

Zakup i montaż centrali wentylacyjnej bardzo znacząco podniesie koszt całej inwestycji – nawet do 100 tys. PLN, to z kolei będzie musiało się wiązać ze wzrostem ceny za posiłek.

Mając na uwadze powyższe zwracamy się z zapytaniem, czy Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania nowej wentylacji pomieszczenia zmywalni bez konieczności montażu centrali wentylacyjnej.

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

#### **Pyt.28.**

Z uwagi na występujący na rynku permanentny brak rąk do pracy oraz związaną z tym faktem zwiększoną rotację pracowników, dla bezpieczeństwa własnego oraz bezpieczeństwa Zamawiającego wnioskujemy o dopuszczenie możliwości zatrudniania przez wykonawcę pracowników na zasadach innych niż umowa o pracę. W okresie początkowym (z definicji czasowym) – nie dłuższym niż 3 miesiące, pracownik mógłby być zatrudniony zgodnie z obowiązującym prawem - na zasadach innych niż umowa o pracę, po czym w przypadku pozytywnej decyzji stron co do kontynuowania współpracy, pracownik zostanie zatrudniony na umowę o pracę.

Pragniemy również zauważyć, iż osoby zatrudniane na stanowiskach pomocy kuchennych (w obszarach produkcji posiłków i ich dystrybucji) często stanowią personel relatywnie niskokwalifikowany, w związku z czym – szczególnie na obecnym rynku pracy – nierzadko zdarzają się przypadki porzucenia pracy bez uprzedzenia przez tych pracowników już po kilku dniach od ich zatrudnienia. Pracownicy ci nie do końca rozumiejąc specyfikę pracy w obszarze przygotowywania posiłków dla pacjentów szpitala, tym samym narażają na niepotrzebne ryzyko niewłaściwego wykonania usługi zarówno samego wykonawcę, jak również Zamawiającego.

W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie do SIWZ zapisu o poniższej treści, który pozwoli na sprawne zarządzanie realizacją usługi:

*„Zamawiający wyraża zgodę na możliwość czasowego zatrudniania przez wykonawcę pracowników na zasadach zgodnych z obowiązującym prawem, ale innych niż umowa o pracę przez okres nie dłuższy niż 3 miesiące. Po tym okresie pracownicy, o których mowa powyżej zostaną zatrudnieni przez wykonawcę na podstawie umów o pracę.”*

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

#### **Pyt.29.**

Mając na uwadze na występujący aktualnie na rynku permanentny brak rąk do pracy, prosimy o informację: czy Zamawiający dopuszcza możliwość, by wykonawca korzystał przy realizacji zamówienia z obcokrajowców legalnie zatrudnionych przez agencje pracy cudzoziemców?

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

#### **Pyt.30.**

W Umowie usługi, Par.2, ust.2 mowa jest o:

*„Kontroli, o której mowa w ust.1 będzie w szczególności polegała na wrywkowej, szczegółowej analizie dostarczonego w danym dniu posiłku pod względem terminu dostarczenia posiłku, wartości kalorycznej, temperatury, cech sensorycznych, cech organoleptycznych oraz zgodności z założeniami danej diety.”*

Z uwagi na fakt, iż nie ma możliwości przeprowadzenia wrywkowej kontroli w zakresie określenia wartości kalorycznej posiłku, bez wykonania odpowiednich badań, prosimy o wykreślenie tego zapisu.

**Odpowiedź:** Zamawiający wykreśla zapis wartości kalorycznej.

#### **Pyt.31.**

W Umowie usługi, Par.3, ust.2, ppkt.1 mowa jest o kontroli ze strony Zamawiającego : *„oceny przygotowanych posiłków pod względem wartości odżywczej, energetycznej, zgodności z normami oraz oceny organoleptycznej.”*

Z uwagi na fakt, iż nie ma możliwości przeprowadzenia wrywkowej kontroli w zakresie określenia wartości odżywczej posiłku, bez wykonania odpowiednich badań, prosimy o wykreślenie tego zapisu.

**Odpowiedź:** Zamawiający wykreśla zapis wartości odżywczej.

### **Pyt.32.**

W Umowie usługi, Par.4, ust.3, ppkt.o) : „Zamawiający zastrzega prawo do zlecenia w każdym czasie Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej wykonania badań próbek posiłków na kaloryczność. Koszt ewentualnych badań ponosić będzie Wykonawca.”

Każde badanie wykonywane przez Stację Sanitarno–Epidemiologiczną wiąże się dla wykonawcy z konkretnymi kosztami, które siłą rzeczy musi uwzględnić w cenie za usługę. Przy tak sformułowanym zapisie SIWZ, wykonawca musiałby z ostrożności zawyżyć koszty z wyżej opisanego tytułu.

Prosimy o precyzyjne określenie ewentualnych ilości badań „próbek posiłków na kaloryczność”, np. dwa badania w roku.

**Odpowiedź:** § 4, ust.3, otrzymuje nowe brzmienie:

1. W zakresie organizacji, wchodzi następujące czynności Wykonawcy:

- a) przygotowywanie posiłków o określonej przez Zamawiającego jakości, uwzględniających zalecenia związane z procesem leczenia z zachowaniem wszelkich norm jakościowych produktów oraz norm sanitarnych, w ilości określonej przez Zamawiającego
- b) nieprzerwane i niezakłócone przygotowanie na oddziały posiłków o ściśle wyznaczonych przez Zamawiającego porach i o ustalonej temperaturze.
- c) dokonywanie, co najmniej raz na 12 m-cy, na własny koszt niezbędnych badań sanitarno-epidemiologicznych, w szczególności wymazów w kierunku mikrobiologicznym z naczyń, sztućców i rąk pracowników, sprzętu kuchennego, oraz badanie mikrobiologiczne próbki żywności i przedkładanie ww. badań i ocen Zamawiającemu. Wyniki oceny laboratoryjnej wartości kalorycznej i odżywczej posiłku wykonywane przez uprawnione podmioty będą przekazane przez Wykonawcę Zamawiającemu;
- d) współdziałanie z organami nadzoru sanitarnego i innymi organami kontrolnymi oraz realizacja ich zaleceń;
- e) współpraca z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego, o którym mowa w § 3 ust.1 w zakresie prawidłowego żywienia pacjentów, postępowania w przypadku stwierdzenia awarii urządzeń oraz zmian sposobu żywienia;
- f) stosowanie ustalonych przez Zamawiającego szczegółowych zasad i procedur postępowania przewidzianych w wypadkach epidemii chorób przenoszonych drogą pokarmową;
- g) odpowiednie wyposażenie personelu Wykonawcy, przy pomocy którego świadczone będzie przedmiot umowy, w środki i ubrania robocze zapewniające zachowanie wymagań higieniczno-sanitarnych, zawierające oznaczenie Wykonawcy;
- h) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym (dokumentacja zdrowia, dbałość o aktualne książeczki zdrowia personelu). Wykonawca zobowiązuje się we własnym zakresie i na swój koszt zabezpieczyć aktualne badania profilaktyczne, sanitarno - epidemiologiczne, okresowe szkolenia bhp, przeciwpożarowe oraz szkolenia sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami prawnymi, a także do okazywania do wglądu osobom upoważnionym przez Zamawiającego dokumentów potwierdzających odbycie badań profilaktycznych, sanitarno-epidemiologicznych, szkoleń bhp oraz szkoleń sanitarno-epidemiologicznych.
- i) zaopatrywanie się we własnym zakresie i na własny koszt w odpowiednie produkty i środki spożywcze dopuszczone do produkcji posiłków;
- j) przestrzeganie przepisów sanitarnych, pożarowych i bhp obowiązujących na terenie Zamawiającego.
- k) Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługę stanowiącą przedmiot umowy zgodnie z zarządzeniami i zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25.08. 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz.U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.).
- l) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia systemów jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) i zasady GHP (Dobra Praktyka Higieniczna).
- m) Zamawiający zastrzega prawo do zlecenia dwóch badań w ciągu roku Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej wykonania badań próbek posiłków na kaloryczność. Koszt ewentualnych badań ponosić będzie Wykonawca.
- n) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania, na każde żądanie Zamawiającego, etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. wędliny (Zamawiający ma prawo żądać etykiet produktów wykorzystanych do sporządzenia posiłków w dniu kontroli) oraz potwierdzenia bieżącego obliczania kaloryczności diet.

### **Pyt.33.**

W Umowie usługi, Par.8, ust.5 mowa jest o tym, że: „Wykonawcy przysługuje także prawo do rozwiązania umowy za 60 dniowym okresem wypowiedzenia, po uprzednim wezwaniu Zamawiającego na piśmie do uregulowania należności wynikających z niniejszej umowy, w przypadku pozostawania przez Zamawiającego w zwłoce w zapłacie miesięcznych wynagrodzeń Wykonawcy za co najmniej cztery okresy rozliczeniowe. Okres wypowiedzenia liczony będzie od dnia otrzymania przez Zamawiającego ww. wezwania.”

Tak sformułowany zapis w niesprzyjających warunkach lub przy ewentualnej złej woli ze strony Zamawiającego, nakłada na wykonawcę obowiązek świadczenia usługi – czyli de facto finansowania Zamawiającego przez okres siedmiu miesięcy!

Taki zapis jest niezgodny z zasadami współzycia społecznego i nakłada na wykonawcę ogromne ryzyko związane z możliwością utraty płynności finansowej.

Prosimy o dokonanie zmian w w/w zapisie, który otrzyma następujące brzmienie :

„Wykonawcy przysługuje także prawo do rozwiązania umowy za 30 dniowym okresem wypowiedzenia, po uprzednim wezwaniu Zamawiającego na piśmie do uregulowania należności wynikających z niniejszej umowy, w przypadku pozostawania przez Zamawiającego w zwłoce w zapłacie miesięcznych wynagrodzeń Wykonawcy za co najmniej dwóch okresów rozliczeniowych. Okres wypowiedzenia liczony będzie od dnia otrzymania przez Zamawiającego ww. wezwania.”

**Odpowiedź:** Załącznik nr 2 § 8 ust. 5 otrzymuje nowe brzmienie:

„Wykonawcy przysługuje także prawo do rozwiązania umowy za 60 dniowym okresem wypowiedzenia, po uprzednim wezwaniu Zamawiającego na piśmie do uregulowania należności wynikających z niniejszej umowy, w przypadku pozostawania przez Zamawiającego w zwłoce w zapłacie miesięcznych wynagrodzeń Wykonawcy za co najmniej trzech okresów rozliczeniowych. Okres wypowiedzenia liczony będzie od dnia otrzymania przez Zamawiającego ww. wezwania.”

### **Pyt.34.**

W Załączniku Nr 7 – OPZ Zamawiający mówi o wymogu okazywania etykiet produktów wykorzystanych do przygotowania posiłków szpitalnych. Jest to procedura bardzo obciążająca dla wykonawcy i czasochłonna. Prosimy o zmianę tego zapisu w kierunku przyjęcia zasady, że „o ile nie wystąpią nadzwyczajne okoliczności Zamawiający nie będzie żądał od wykonawcy okazywania etykiet produktów wykorzystanych do przygotowania posiłków częściej niż raz na trzy miesiące.”

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na zmianę w zapisie „o ile nie wystąpią nadzwyczajne okoliczności Zamawiający nie będzie żądał od wykonawcy okazywania etykiety produktów wykorzystanych do przygotowania posiłków”.

**Pyt.35.**

W Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział I, ust. 13 mowa jest o udostępnieniu Zamawiającemu receptur potraw. Receptariusz potraw stanowi *know how* każdej z firm cateringowych i jako taki jest przez nie chroniony. Prosimy o zmianę zapisów w/w ustępu w kierunku:

*„Wykonawca może udostępnić wyznaczonemu pracownikowi Zamawiającego receptury dań wykorzystanych w jadłospisach, najpóźniej na 2 dni robocze przed wprowadzeniem ich do realizacji.*

**Odpowiedź:** Zamawiający zmienia zapis w Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział I, ust. 13 na: „Wykonawca udostępni wyznaczonemu pracownikowi Zamawiającego receptury dań wykorzystanych w jadłospisach tylko w sytuacjach nadzwyczajnych.”

**Pyt.36.**

Prosimy o informacje, czy Zamawiający planuje w okresie trwania zamówień jakiegokolwiek wyłączenia, remonty lub zamknięcia oddziałów, skutkujące czasowym lub docelowym zmniejszeniem ilości żywionych pacjentów?

Jeżeli tak, to prosimy o podanie szczegółowych informacji dot. w/w opisanej sytuacji, łącznie z informacją nt. zmniejszonej ilości pacjentów.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie planuje zamknięcia oddziałów

**Pyt.37.**

W zapisach SIWZ Zamawiający w żaden sposób nie mówi o konieczności przejścia przez nowego wykonawcę jakiegokolwiek pracowników w trybie art. 23<sup>1</sup> Kodeksu Pracy. Na podstawie korespondencji prowadzonej z obecnym wykonawcą, Zamawiający posiada wiedzę na temat wymogu przejścia przez nowego wykonawcę w trybie art. 23<sup>1</sup> KP pracowników aktualnie zatrudnionych przy realizacji obecnie wykonywanego zamówienia. Z uwagi na fakt, iż jest to istotny element kosztotwórczy z punktu widzenia wykonawcy kalkulującego cenę za usługę, Zamawiający zobowiązany jest dołożyć najwyższej staranności, by opisać przedmiot zamówienia w sposób umożliwiający nowemu wykonawcy pozyskanie maksimum wiedzy na temat wszystkich elementów kosztowych mających wpływ na cenę.

Niniejszym zwracamy się z prośbą do Zamawiającego o przekazanie uczestnikom postępowania informacji, mówiącej o tym, że obecny wykonawca zatrudnia aktualnie łącznie 30 etatów dedykowanych do zadań związanych z realizacją umowy na żywienie pacjentów Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach. Łączna wartość wynagrodzeń brutto razem z kosztami pracodawcy wynosi 89 824,80 PLN.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie przewiduje przekazania pracowników w trybie art. 23<sup>1</sup> KP.

**Pyt.38.**

Zamawiający w zapisach SIWZ określił wysokie wymagania jakościowe, m.in. w zakresie dotyczącym stanu posiłków dostarczanych do łóżka pacjenta, dla przykładu: w żadnym wypadku posiłek nie może być w tacy rozlany.

Niestety obecny stan infrastruktury szpitala uniemożliwia skuteczne wywiązywanie się z powyższych zobowiązań:

**A./** ciągi komunikacyjne w przyziemiu posiadają liczne nierówności i uszkodzenia, czego skutkiem jest niekontrolowany ruch / skok wózków transportowych, co z kolei powoduje rozlanie płynnej części posiłku

**B./** załadunek wózków transportowych do wind wiąże się z pokonaniem progów windowych i co za tym idzie wstrząsem całego wózka i ryzykiem rozlanie płynnej części posiłku

Pokryvky misecek oraz kubków termoizolacyjnych technologicznie wykonane są w taki sposób, że mają na środku niewielkie otwory do odprowadzania pary. Po najechaniu wózkiem transportowym na nierówność w podłożu, właśnie przez te otwory płyn (zupa, napój, etc.) wydostaje się na zewnątrz, tworząc wyciek wewnątrz tacy.

Prosimy o wskazanie terminu w jakim Zamawiający dokona napraw i modernizacji w wyżej opisanym zakresie (punkty A i B). Jeżeli wskazanie takiego terminu nie jest aktualnie możliwe, prosimy o wykreślenie zapisów mówiących o jakiegokolwiek sankcjach z tytułu rozlania posiłku wewnątrz tacy.

**Odpowiedź:** zgodnie z SIWZ, Zamawiający informuje iż wszystkie dźwigi są wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i corocznie dopuszczona do dalszego użytkowania przez Urząd Dozoru Technicznego. Nierówności – ubytki w posadzkach na ciągach komunikacyjnych są niezwłocznie naprawiane. Proponujemy aby do transportu posiłków używać szczelnych pojemników,

**Pyt.39.**

Prosimy o dodatkowe informacje dot. podatku od nieruchomości :

**A./** Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca nie będzie obciążony dodatkowo kosztem podatku od nieruchomości.

**B./** Jeżeli powyższe jest błędnie założeniem i Wykonawca dodatkowo zobowiązany będzie do opłaty podatku od nieruchomości, to prosimy o podanie informacji ile wynosi roczny koszt podatku od nieruchomości w roku 2017 w przeliczeniu na jeden metr kwadratowy.

**Odpowiedź:** A/ Potwierdzamy że Wykonawca nie będzie obciążony dodatkowo kosztem podatku od nieruchomości.

**B/** Nie dotyczy

**Pyt. 40.**

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

**Odpowiedź:** Należy uwzględnić koszt okresowych przeglądów 2 szt. dźwigów budynku kuchni przez Urząd Dozoru Technicznego w wysokości zgodnie z rozporządzeniem, koszt bieżącej konserwacji 2 szt. dźwigów uzgodniony indywidualnie z upoważnioną firmą, koszt konserwacji central wentylacyjnych w tym wymiany filtrów w bufecie, kuchni, oraz nowej centrali wentylacyjnej w zmywalni, koszt przeglądów urządzeń gaśniczych, urządzeń elektrycznych, komór chłodniczych, klimatyzacji ustalony indywidualnie przez

**Pyt. 41.**

W Załączniku Nr 7 do SIWZ – OPZ, Rozdział X, Zamawiający opisał wymogi związane z wykonaniem przez wykonawcę wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu zmywalni.

Montaż nowych urządzeń wentylacyjnych w zmywalni bez wątpienia zwiększy koszty mediów za które płaci wykonawca, licząc w stosunku do poziomu podanego przez Zamawiającego w Załączniku Nr 12.

W związku z tym prosimy o dodatkowe informacje: wg najlepszej wiedzy Zamawiającego : o ile wzrosną koszty ciepła technologicznego oraz energii elektrycznej w skali miesięcznej z tytułu oddania do użytku wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu zmywalni?

**Odpowiedź:** Takie dane należy uzyskać we własnym zakresie. Należy od producenta centrali wentylacyjnej uzyskać dane takie jak: jakie jest zużycie energii elektrycznej i energii cieplnej w ciągu godziny pracy danego urządzenia i przeliczyć przez stawki jednostkowe, które należy przyjąć następująco 1 GJ = 52,96 zł brutto, 1 kW = 0,38 zł brutto



**Pyt. 42.**

W Umowie dzierżawy, Par. 9 zamieszczono informacje nt. ilości i kosztów wywozu odpadów, gdzie odpowiednio w ust.1 i 2 podano informacje nt. przelicznikowej ilości odbieranych odpadów oraz ich ceny. Z uwagi na niejasność tych zapisów, prosimy o informacje dodatkowe:

**A./** jaka jest faktyczna ilość odpadów odbieranych od obecnego wykonawcy w skali jednego tygodnia, w ujęciu: odpady segregowane, odpady mieszane?

**B./** jaka jest faktyczna ilość odpadów odbieranych od obecnego wykonawcy w skali jednego miesiąca w ujęciu: odpady segregowane, odpady mieszane?

**C./** prosimy o potwierdzenie cen jednostkowych za poszczególne odpady / w przeliczeniu na konkretny typ kontenera, o których mowa w Par. 9, ust.2 Umowy dzierżawy.

**Odpowiedź:** A/ W skali 1 tygodnia są odbierane n/w odpady  
Kuchnia główna - 1 pojemnik 1100 litrów – odpady zmieszane,  
odpady segregowane 1/4 pojemnika 1100 litrów  
Bufet – 1/4 pojemnika 1100 litrów - odpady mieszane  
1/4 pojemnika 1100 litrów - odpady segregowane

**B/ W sali 1miesiąca odbieranych jest od Wykonawcy:**

Kuchnia główna – 4 pojemniki 1100 litrów – odpady zmieszane  
1 pojemnik 1100 litrów - odpady segregowane  
Bufet - 1 pojemnik 1100 litrów – odpady zmieszane  
1 pojemnik 1100 litrów – odpady segregowane

**C/** Pojemnik 1100 litrów – odpady zmieszane – 61 zł brutto  
Pojemnik 1100 litrów – odpady segregowane – 21 zł brutto

**Pyt. 43.**

W Załączniku Nr 7 do SIWZ – OPZ, Rozdział I, ust.1, pkt. 5 i 6, Zmawiający precyzuje szczegółowo co powinny zawierać jadłospisy sporządzane dla diet obecnie obowiązujących w szpitalu, w tym m.in. pisząc w pkt. 6:

*„Jadłospisy, o których mowa zawierać powinny gramaturę poszczególnych potraw, określoną wielkość porcji każdego produktu w diecie, wartość energetyczną, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów, składników mineralnych i witamin [...]”*

Jednocześnie Zamawiający z Załączniku nr 2 do OPZ wymienia 17 rodzajów obowiązujących diet. Powyższy zapis oznacza, że wykonawca dla każdej z 17 diet powinien przygotować pełne wyliczenia w zakresie m.in. wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, składników mineralnych, witamin, itp.

Ponadto Zamawiający wymaga, aby jadłospisy zawierały normy właściwe dla poszczególnych diet wraz z „*poziomem realizacji tych norm*”. Obecnie nie ma przepisów, które regulowałyby w tak niezwykle szczegółowy sposób system przygotowywania jadłospisów. Jadłospisy bowiem muszą być przygotowywane według zapisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Każdorazowe umieszczanie w jadłospisach tak bardzo rozbudowanych informacji wiąże się ze znacznym nakładem dodatkowej pracy dietetyka po stronie wykonawcy. Będzie to mocno obciążające i czasochłonne, a w konsekwencji wymagać będzie zwiększenia zatrudnienia po stronie wykonawcy tylko. Do tego jednego konkretnego zadania wykonawca będzie zmuszony dedykować dodatkowy etat dietetyka, co w sposób oczywisty będzie przekładało się na zwiększenie ceny za usługę!

Biorąc pod uwagę fakt, że diety specjalistyczne bazują na diecie ogólnej z odpowiednimi dla danej diety modyfikacjami, w opinii dietetyków nie wymagają one każdorazowego czasochłonnego dodatkowego wyliczenia wszystkich parametrów.

W związku z powyższym, zwracamy się do Zamawiającego z zapytaniem, czy wyraża zgodę na przedstawianie jadłospisów z wyszczególnieniem wartości energetycznej oraz ilości składników odżywczych tylko dla jadłospisu diety ogólnej?

**Odpowiedź:** Zamawiający zmienia zapis w Rozdziale 1 OPZ pkt. 1 ust. 6 na: „Jadłospisy diety ogólnej i cukrzycowej powinny zawierać gramaturę poszczególnych potraw, wartość energetyczną, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów, składników mineralnych i witamin wraz z normami właściwymi dla poszczególnych diet i poziom realizacji tych norm”.

**Pyt. 44.**

W związku z faktem, iż sposób przygotowywania jadłospisów regulują zapisy Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności – prosimy o zmianę zapisów Załącznika Nr 7 – OPZ, Rozdział I, ust.6. Proponujemy następującą treść w/w ustępu :

*„Jadłospisy powinny być przygotowywane zgodnie z zapisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności”*

**Odpowiedź:** Odpowiedź zgodna z odpowiedzią na pytanie nr 43 tj. „Jadłospisy diety ogólnej i cukrzycowej powinny zawierać gramaturę poszczególnych potraw, wartość energetyczną, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów, składników mineralnych i witamin wraz z normami właściwymi dla poszczególnych diet i poziom realizacji tych norm”.

**Pyt. 45.**

W Załączniku Nr 7 do SIWZ – OPZ, Rozdział I, ust.2, pkt.4, Zmawiający poinformował, że „w skład śniadania wchodzi: zupa mleczna (za wyjątkiem diet, dla których mleko nie jest wskazane), bułka pszenna, pieczywo mieszane i razowe (w zależności od rodzaju diet), masło, dodatek śniadaniowy, dodatek warzywny lub owocowy, kawa zbożowa z mlekiem i cukrem (w zależności od rodzaju diet),

Zamawiający opisując skład śniadania wymienia kawę zbożową z mlekiem i cukrem, natomiast w Załączniku Nr 3 do OPZ – zapisał wymóg wydania „kawy”.

Biorąc pod uwagę, że w skład każdego śniadania wchodzi zupa mleczna, a w skład kolacji : kawa z mlekiem, czy Zamawiający dopuszcza możliwość podawania na śniadanie kawy zbożowej wyłącznie z dodatkiem z cukru?

**Odpowiedź:** Zamawiający zmienia zapis w załączniku nr 3 do OPZ w skład śniadania zamiast kawy powinna być herbata z cukrem ,w zależności od rodzaju diety , na kolację dopuszcza kawę z mlekiem i cukrem ,w zależności od rodzaju diety.

**Pyt. 46.**

W Załączniku Nr 7 do SIWZ – OPZ, Rozdział I, ust.2, pkt.5, Zmawiający poinformował, że „w skład II śniadania wchodzi: pieczywo, masło, dodatek śniadaniowy, lub/i owoce, jogurty (dla d. cukrzycowej i wysokobiałkowej – kanapka lub owoc o niskiej zawartości cukru lub jogurt (dla cukrzycy – jogurt naturalny)).”

W takiej definicji posiłku, Zamawiający nie wymienił warzyw, co mogłoby zubożyć ofertę posiłku. Proponujemy następującą zmianę powyższego zapisu: „W II śniadania wchodzi: pieczywo, masło, dodatek śniadaniowy lub/i owoce/warzywa, jogurty (dla d. cukrzycowej i wysokobiałkowej – kanapka lub owoc o niskiej zawartości cukru lub jogurt (dla cukrzycy – jogurt naturalny)).”

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na zamianę w zapisie owoce/warzywa.

**Pyt. 47.**

W Załączniku Nr 7 do SIWZ – OPZ, Rozdział I, ust.2, pkt.11, Zmawiający postawił wymóg „serwowania do śniadania i kolacji masła o zawartości 82% tłuszczu.”

Chcielibyśmy zwrócić uwagę na to, iż aktualnie brak jest jakichkolwiek oficjalnych zaleceń odnośnie procentowej zawartości tłuszczu w maśle ze strony IZiZ oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Co więcej, przyjmuje się, iż masło o dużej zawartości tłuszczu (82%) nie jest wskazane w codziennej diecie. Ponadto rekomendacje IŻŻ wskazują, że codzienne spożycie nasyconych kwasów tłuszczowych nie powinno przekraczać 10% dziennego zapotrzebowania energetycznego. Z uwagi na wyższy udział nasyconych kwasów tłuszczowych w maśle w porównaniu do miękkich margaryn, uwzględnienie masła w dwóch posiłkach wymaga ograniczenia asortymentowego innych produktów pochodzenia zwierzęcego. Masło o tak wysokiej zawartości tłuszczu szczególnie zalecane jest w żywieniu dzieci do lat 3-6, ze względu na rolę NKT przy tworzeniu się struktur układu nerwowego w tym okresie życia oraz do budowy błon komórkowych.

Mając na uwadze powyższe, prosimy o zmianę stosownego zapisu w następujący sposób:

„do śniadania i kolacji w diecie dzieci do lat 3 Zamawiający wymaga podawania masła o zawartości 82% tłuszczu”.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisu na : „do śniadania i kolacji w diecie do lat 3 Zamawiający wymaga podawanie masła o zawartości 82% tłuszczu, w pozostałym zakresie 60% tłuszczu .

**Pyt. 48.**

W Załączniku Nr 7 do SIWZ – OPZ, Rozdział V, Zmawiający zapisał wymogi dot. badań bakteriologicznych:

=> odnośnik siedem:

„Zamawiający wymaga dostarczenia wyników badań bakteriologicznych raz na kwartał:

- talerzy, tac i termosów;

- czystości kabiny ładunkowej samochodu transportowego.”

=> odnośnik dziewięć:

„Wykonawca zobowiązany dokonywać, co najmniej raz na 12 m-cy, na własny koszt niezbędnych badań sanitarno-epidemiologicznych, w szczególności wymazów w kierunku mikrobiologicznym z naczyń, rąk pracowników, sprzętu kuchennego, oraz badanie mikrobiologiczne próbki żywności.”

Prosimy o skorygowanie i ujednoczenie powyższych zapisów, gdyż w obu wyżej wymienionych punktach (odnośnik siedem i dziewięć) mowa jest o tych samych procedurach, przy czym podana została różna częstotliwość ich przeprowadzania.

Badanie bakteriologiczne talerzy i tac (z odnośnika siedem) jest tożsame z badaniem bakteriologicznym naczyń (z odnośnika dziewięć).

Ponadto : przy produkcji posiłków w kuchni szpitalnej bezzasadne są badania bakteriologiczne samochodu transportowego (bo go nie ma), a wymienione w odnośniku siedem – termosi nie są wykorzystywane w ramach technologii systemu tacowego.

Należy też zwrócić uwagę, że każde badanie bakteriologiczne wykonywane przed podmiot zewnętrzny generuje dodatkowy koszt obciążający stawkę żywieniową.

Prosimy o ujednoczenie w/w zapisów w ramach jednego punktu o następujący brzmieniu:

„Wykonawca zobowiązany jest dokonywać, co najmniej raz na 12 m-cy, na własny koszt niezbędnych badań sanitarno-epidemiologicznych, w szczególności wymazów w kierunku mikrobiologicznym z naczyń, rąk pracowników, sprzętu kuchennego, oraz badanie mikrobiologiczne próbki żywności”

i wykreślenie w całości zapisu z odnośnika siedem.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na wykreślenie w rozdziale V odnośnika 7 w załączniku nr 7 do SIWZ – OPZ

• ~~Zamawiający wymaga dostarczenia wyników badań bakteriologicznych raz na kwartał:~~

~~- talerzy, tac i termosów;~~

~~- czystości kabiny ładunkowej samochodu transportowego.~~

**Pyt. 50.**

W Umowie dzierżawy, Par.17, ust. 3 Wyzierżawiający zawarł zapis mówiący o tym, że : „ Sprzęt i wyposażenie nowo zakupione przez Dzierżawcę w trakcie świadczenia usługi przechodzi nieodpłatnie na własność Wyzierżawiającego. O każdym planowanym zakupie sprzętu i wyposażenia Dzierżawca zobowiązany jest powiadomić Wyzierżawiającego.”

Taki zapis nie tylko pozostaje w sprzeczności z zasadami współzycia społecznego, ale również w bezpośredni sposób niekorzystnie oddziałuje na interes : Zamawiającego, wykonawcy oraz jego pracowników.

Skoro wykonawca zobligowany byłby do przekazania na rzecz Zamawiającego całości „sprzętu i wyposażenia nowo zakupionego w trakcie świadczenia usługi”, to w sposób oczywisty nie będzie zainteresowany jakimikolwiek nakładami inwestycyjnymi czy technologicznymi podnoszącymi jakość świadczonych usług, lub poprawiającymi komfort pracy zatrudnionych pracowników.

Aktualnie usługa może być w całości świadczona w oparciu o wyposażenie, sprzęt i urządzenia będące na stanie kuchni szpitalnej. Niniejsza argumentacja nie dotyczy więc sytuacji, kiedy konieczna jest wymiana starego / wyeksploatowanego urządzenia na nowe. Odnosi się wyłącznie do nowych urządzeń podnoszących standard świadczonych usług.

W celu uatrakcyjnienia lub poszerzenia oferty gastronomicznej, czy wręcz w celu zwiększenia komfortu pracy własnych pracowników, wykonawca mógłby dokonać zakupu np. dodatkowej maszyny do rozdrabniania warzyw, pakowarki próżniowej, wysokowydajnego blendera, mógłby wymienić wyposażenie biura lub zakupić piec do pizzy (w Bufecie). Jednak przedstawiony wyżej zapis Umowy, wiąże w sposób skuteczny ręce wykonawcy, czyniąc ewentualne nakłady – zupełnie nieracjonalnymi.

Mając na uwadze powyższe, prosimy o wykreślenie tego zapisu w całości.

**Odpowiedź:** Zapis dotyczy zakupu kotłowni do Kuchni Głównej Szpitala. Nie dotyczy to innego sprzętu w celu zwiększenia komfortu pracy personelu. Zmawiający dokonał zmiany § 17 ust 3, który otrzymuje nowe brzmienie:

„Zakupione kotły w ramach umowy przez Dzierżawcę w trakcie świadczenia usługi przechodzi nieodpłatnie na własność Wyzierżawiającego. „

**Pyt. 51.**

W Załączniku Nr 1 do OPZ, Zmawiający zapisał wymogi dot. kaloryczności posiłków dla dzieci starszych, podając normę: w przedziale 2700-3000 kcal. Mając na uwadze podział na płeć i szeroki przedział wiekowy (10-18 lat), odwołując się do Norm żywienia populacji polskiej - nowelizacja 2012 pod red. prof. Mirosława Jarosza, zapotrzebowanie kaloryczne powinno mieścić się w granicach 2300-2400 kcal

**Odpowiedź:** Zamawiający zmienia zapis dotyczący wymogów kaloryczności posiłków dla dzieci starszych na energię w przedziale 2100-3400 kcal.

**Pyt. 52.**

W załączniku nr 3 do SOPZ podane są „przykładowe minimalne gramatury potraw (...)”. Prosimy o wykreślenie słowa „minimalne” ze względu na fakt, iż jadłospisy muszą być układane w taki sposób, aby zapewnić odpowiednią ilość wartości odżywczych oraz odpowiednią kaloryczność. Gramatura potraw jest zatem dostosowywana do rodzaju diety i jej określonych norm.

Pragniemy również zauważyć, iż nie można zaplanować niektórych produktów w jadłospisie w minimalnej gramaturze, określonej przez Zamawiającego. Przykładowo: Zamawiający określa **minimalną** gramaturę warzyw na 80g! Nie można przecież zaplanować, jako dodatku do śniadania czy kolacji takich warzyw jak np. sałata, natka, koperek, szczypiorek itp. w w/w określonej gramowce 80g.

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

**Pyt. 53.**

W związku z wymogiem postawionym w Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział I, ust.2, pkt.5, na podstawie argumentów podanych w Pytaniu nr 47, prosimy o wpisanie alternatywnie: „w skład II śniadania wchodzi: pieczywo, masło ( dla diety dziecięcej do lat 3) lub mix tłuszczowy, dodatek śniadaniowy (...)”

**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ

**Pyt. 54.**

Prosimy o ponowną weryfikację zapisów zawartych w Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział I, ust.1, pkt.3 i dopuszczenie powszechnie stosowanych w żywieniu zbiorowym produktów takich, jak:

a) mrożona garmażerka ( dania typu pierogi, pyzy, kluski śląskie itp.)

b) produktów z udziałem MOM, które Zamawiający jednocześnie dopuszcza w zapisach Załącznika Nr 7 – OPZ, Rozdział I, ust.2, pkt.12

Tego typu produkty są cieszą się uznaniem pacjentów i zwykle podnoszą ogólną ocenę żywienia w szpitalu ze względu na swoją różnorodność

**Odpowiedź:** Zamawiający zmienia zapis w Załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział I, ust.3 który otrzymuje nowe brzmienie:

*Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, wykluczone jest stosowanie puree ziemniaczanego na bazie suszu, produktów instant,, potrawy mięsne i półmięsne mają być wyprodukowane z mięs odpowiedniego gatunku dla danej potrawy, posiłki powinny być urozmaicone ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości owoców i warzyw.*

oraz w załączniku Nr 7 – OPZ, Rozdział II, ust.12 który otrzymuje nowe brzmienie:

*„Wędliny niskogatunkowe o zawartości mięsa min 60%, t.j.: mielonka, parówka, paszтет, salceson, metka, mortadela będą podawane nie częściej niż 3 razy na 7 dni.”*

**Pyt. 55.**

W Załączniku Nr 7 - OPZ, Rozdział X – Wymagania dot. wentylacji, Zamawiający opisał zakres prac i wymagania dot. montażu nowej wentylacji w pomieszczeniu zmywalni. W ramach opisu umieszczonego w w/w części SIWZ, Zmawiający poinformował m.in. o tym że: „należy wymienić przewody wentylacyjne na nowe ocynkowane oraz zdemontować i zutilizować starą wentylację, która była wykonana na potrzeby zmywalni. Następnie w miejsce zdemontowanej starej instalacji należy wykonać nową [...]”.

Poimy o informacje dodatkowe:

**A./** Prosimy Zamawiającego o jednoznaczne potwierdzenie, że wyżej opisana wymiana przewodów wentylacyjnych w pomieszczeniu zmywalni naczyń (polegająca na demontażu starych i montażu nowych przewodów) jest możliwa do przeprowadzenia bez konieczności jakiegokolwiek ingerencji w istniejący system wentylacji kuchni głównej.

**B./** W przypadku, gdyby okazało się, że wentylacja kuchni głównej jest integralnie połączona z aktualnie istniejącą wentylacją zmywalni, to niemożliwy będzie demontaż „wspólnych” dla obu systemów wentylacji kanałów wentylacyjnych. W takim przypadku prosimy o dodatkową informację: czy w pomieszczeniu zmywalni jest wystarczająco dużo miejsca, by dołożyć dodatkowe kanały wentylacyjne dla nowej wentylacji tego pomieszczenia, zgodnie z wymogami Zamawiającego zawartymi w w/w punkcie SIWZ.

**Odpowiedź:** Należy wykonać zgodnie z SIWZ, Wg wiedzy Zamawiającego opisana wymiana przewodów wentylacyjnych w pomieszczeniu zmywalni naczyń (polegająca na demontażu starych i montażu nowych przewodów) jest możliwa do przeprowadzenia bez konieczności jakiegokolwiek ingerencji w istniejący system wentylacji kuchni głównej. Gdyby jednak po dokonaniu odkrytki zdemontowaniu starych kanałów wentylacyjnych na trasie Wentylatorownia – zmywalnia i w samej zmywalni okazało się, że jest jakiś wspólny kanał wentylacyjny z kuchnią główną to należy go wpiąć do działającej wentylacji lub wpiąć w nowy system.

Jednocześnie Zamawiający dokonuje zmiany w zakresie projektu Umowa dzierżawy pomieszczeń i sprzętu w zakresie § 12 ust. 6 ust.7 i ust. 8 w następujący sposób:

**Jest:**

6. Wyzierawiający wyraża zgodę na wykorzystanie mienia należącego do Wyzierawiającego, w tym pomieszczeń zaplecza kuchennego i bufetu, sprzętu, urządzeń oraz wyposażenia tych pomieszczeń w celu produkowania przez Dzierżawcę posiłków dla odbiorców zewnętrznych. Z tego tytułu Dzierżawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Wyzierawiającego dodatkowego czynszu miesięcznego za produkcję cateringową w kwocie 2000,00 PLN. Czyszn za produkcję cateringową będzie płatny z dołu, w okresach miesięcznych, na podstawie faktur wystawianych przez Wyzierawiającego w terminie do ostatniego dnia każdego miesiąca, za który ma być dokonana płatność czynszu za produkcję cateringową.

7. Opłata, której mowa w ust. 6 będzie obowiązywać wyłącznie w okresie, gdy Dzierżawca korzystając z mienia Wyzierawiającego będzie przygotowywać i wywozić posiłki dla odbiorców zewnętrznych. Po zakończeniu tej dodatkowej działalności Dzierżawca nie będzie zobowiązany do zapłaty czynszu za produkcję cateringową.

8. Wykonawca każdorazowo informuje na piśmie Zamawiającego o zamiarze świadczenia usług cateringowych podmiotom zewnętrznym

**Powinno być:**

6. Wyzierawiający wyraża zgodę na wykorzystanie mienia należącego do Wyzierawiającego, w tym pomieszczeń zaplecza kuchennego i bufetu, sprzętu, urządzeń oraz innego wyposażenia tych pomieszczeń w celu produkowania przez Dzierżawcę posiłków dla odbiorców

zewnętrznych w formie cateringu po uprzednio uzyskanej pisemnej zgodzie Wdzierżawiającego oraz na drodze dwustronnych uzgodnień Dzierżawcy z Wdzierżawiającym , z zastrzeżeniem ust. 7

7 .Dzierżawca każdorazowo informuje na piśmie Wdzierżawiającego o zamiarze produkowania świadczenia usług cateringowych ze wskazaniem podmiotu na rzecz którego będzie świadczona usługa cateringowa.

oraz poprzez dodanie w § 13 ust. 4 umowy o poniższej treści .

„W przypadku naruszeń postanowień zapisów § 12 ust. 6 i ust. 7 , Wdzierżawiający naliczy kary umowne w wysokości 1-krotnej miesięcznej wartości czynszu o których mowa w § 12 ust. 1 umowy.

Jednocześnie Wykonawcy zobowiązani są do uwzględnienia odpowiedzi oraz dokonanych zmian w składanych ofertach. Zamawiający dokonuje zmiany załączników nr 1 do SIWZ oraz Załącznika nr 2 i 2A do SIWZ.

Powyższe pismo stanowi uzupełnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia znak: 03/USP/WU/2017 z dnia 16.10.2017 r.

Z poważaniem

**DYREKTOR**  
Szpitala Wojewódzkiego  
im. dr. Ludwika Rydygiera w Suwałkach

**Adam Szalanda**