Łódź dnia 13.09.2019r.

***Dotyczy:* w postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: „Przygotowanie Całodziennych Posiłków dla Pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dostarczanie do Centralnego Szpitala Klinicznego UM w Łodzi” - numer referencyjny: ZP/64/2019**

Centralny Szpital Kliniczny UM w Łodzi informuje, iż w toku prowadzonego postępowania wpłynęły poniższe pytania od Wykonawców.

Działając w oparciu o art. 38 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm) Zamawiający udziela następujących odpowiedzi:

W związku z prowadzonym postępowaniem prosimy o wyjaśnienie następujących wątpliwości:

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

**Odpowiedź: Powyższe koszty pokrywa Wykonawca.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków dla **PAKIETU nr 1** odpowiada Zamawiający ?

**Tak, zgodnie ze SIWZ.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków dla **PAKIETU nr 2** odpowiada Wykonawca ?

**Tak, zgodnie ze SIWZ.**

1. Czy obecni pracownicy wykonujący usługę dystrybucji zostaną przekazanie nowemu wykonawcy by zachować ciągłość wykonywania usługi?

**Powyższe usługi są wykonywane przez pracowników obecnego wykonawcy.**

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

**Zgodnie ze SIWZ, utylizacja występuje tylko w pakiecie nr 1.**

1. Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków dla **PAKIETU nr 1** na terenie Zamawiającego?

**Zamawiający precyzuje, że wózek do dystrybucji musi być zapewniony dla pakietu nr 1.**

**Jednocześnie Zamawiający precyzuje, że wózek do dystrybucji musi być również zapewniony dla pakietu nr 2.**

1. Prosimy o wskazanie w jaki sposób maja być podawane surówki w zestawie obiadowym spakowanym razem w jednym opakowaniu z gorącym posiłkiem?

**W osobnym opakowaniu.**

1. Jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?

**Łączna kwota przeznaczona na realizację tego zamówienia wynosi 8.293.579,20 zł. brutto.**

1. Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie w CSK UM w Łodzi z podziałem na diety dla PAKIETU nr 1 i PAKIETU nr 2.

**Zamawiający zawarł wymogi odnośnie diet w SIWZ, na tej podstawie Wykonawca z którym zostanie podpisana umowa przedstawi swój jadłospis dekadowy zgodnie z zapisami SIWZ.**

1. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na jadłospisy dekadowe 14 dniowe?

**Tak, zamawiający wyraża zgodę.**

1. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres lipiec 2018 – lipiec 2019 dla PAKIETU nr 1 i PAKIETU nr 2

**Dla pakietu nr 1:**

**Planowana dzienna ilość śniadań, obiadów i kolacji wynosi średnio po 210 (ok. 240 osób od poniedziałku do piątku oraz ok. 180 osób w soboty, niedziele i święta), w tym zawierają się drugie śniadania przewidziane dla oddziału młodzieżowego oraz na diety: bogatobiałkową i cukrzycową. Ilość drugich śniadań wydanych od lipca 2018 roku w placówce przy ul.Bardowskiego 1 i CSK wyniosła:**

**VII.2018- 955**

**VIII.2018- 982**

**IX.2018- 1046**

**X.2018- 995**

**XI.2018- 1084**

**XII.2018- 918**

**I.2019- 1230**

**II.2019- 1051**

**III.2019- 1106**

**IV.2019- 1213**

**V.2019- 1235**

**VI.2019- 1049**

**VII.2019- 875**

**W szpitalu CSK przebywają pacjenci na oddziałach stacjonarnych: Oddział Psychiatrii Wieku Podeszłego, Oddział Zaburzeń Afektywnych, Oddział Diagnostyczno-Obserwacyjny, Oddział Zaburzeń Psychotycznych, Oddział Psychiatrii Młodzieżowej; na oddziałach dziennych: Oddział Zaburzeń Afektywnych, Oddział Młodzieżowy, Oddział Zaburzeń Psychotycznych; Oddział Rehabilitacyjny: Oddział Zaburzeń Afektywnych. Oczekujemy od Wykonawcy dostarczenia średnio 6300 posiłków miesięcznie.**

**Pacjenci oddziałów dziennych oraz oddziału rehabilitacyjnego otrzymują śniadanie i obiad. Obiad dla pacjentów placówki przy ul. Bardowskiego 1 jest jednodaniowy (drugie danie).**

**Dla pakietu nr 2:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Miesiąc | Śniadania | Obiady | Kolacje |
| 07.18 | 8232 | 8134 | 7931 |
| 08.18 | 8364 | 8258 | 8110 |
| 09.18 | 8403 | 8318 | 8150 |
| 10.18 | 8968 | 8869 | 8592 |
| 11.18 | 8573 | 8482 | 8343 |
| 12.18 | 7941 | 7860 | 7560 |
| 01.19 | 8735 | 8719 | 8557 |
| 02.19 | 8484 | 8384 | 8257 |
| 03.19 | 9509 | 9367 | 9217 |
| 04.19 | 8768 | 8602 | 8432 |
| 05.19 | 9012 | 8907 | 8714 |
| 06.19 | 8748 | 8579 | 8476 |
| 07.19 | 9062 | 8987 | 8798 |

1. Proszę o podanie ilości posiłków wydawanych pacjentom w pomieszczeniach szpitala przy ulicy Bardowskiego 1 w Łodzi.

**Przy ulicy Bardowskiego 1 wydawanych jest średnio 115 posiłków miesięcznie. Są to: śniadania i obiad (tylko drugie danie).**

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

**Zamawiający na obecnym etapie nie przewiduje w/w zmian.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że dla PAKIETU nr 1 zostawia posiłki w termosach w kuchence oddziałowej, za dystrybucję posiłków odpowiadają pracownicy Zamawiającego, a termosy po posiłkach można odebrać przy dostawie kolejnego posiłku?

**Dla pakietu nr 1 – Zamawiający nie wyraża zgody pozostawianie termosów po posiłkach. Jedynie mogą zostać do kolejnej dostawy termosy po napojach.**

1. Zwracamy się z prośbą o wyrażenie zgody by termosy po posiłkach można było odebrać przy dostawie kolejnego posiłku?

**Dla pakietu nr 1 – Zamawiający nie wyraża zgody.**

**Dla pakietu nr 2 – Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie że do realizacji przedmiotu zamówienia dla PAKIETU nr 1 zapewnia tylko termosy, GN, a sprzęt dystrybucyjny jest po stronie Zamawiającego?

**Zgodnie ze SIWZ i odpowiedzią na pytanie 6.**

1. Prosimy o wyrażenie zgodny na stosowanie naczyń plastikowych z melaniny dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast porcelanowych naczyń.

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

1. Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki dla PAKIETU nr 1 w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?

**Na trzy kuchenki oddziałowe. Kuchenka dla Oddziału DO znajduje się na parterze, natomiast na pierwszym piętrze znajdują się dwie pozostałe kuchenki. Droga dostawy korytarzami oraz z wykorzystaniem windy.**

1. Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki dla PAKIETU nr 2 w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?

**Posiłki dla CKD są dostarczane przez kierowcę do pomieszczenia przy budynku A1, skąd transportowane są windą na niższy poziom i przewożone korytarzem do pomieszczenia zwanego Rozdzielnią Posiłków, w budynku A1. Tam pracownicy dystrybucji rozdzielają opisane posiłki na wózki bemarowe przypisane do konkretnych pięter i klinik, a następnie transportują je tam windami.   
Po przygotowaniu zastawy i ewentualnych dodatkowych czynnościach wykonywanych   
w kuchenkach posiłki są wydawane pacjentom. Kuchenki (łącznie 10) rozmieszczone są wg schematu:**

**- VIII piętro - Rehabilitacja dorośli i dzieci (1 kuchenka)**

**- VII i I piętro – Nefrologia( 1 kuchenka), Kardiochirurgia(1 kuchenka), OIOM Kardiochirurgiczny**

**- VI piętro – Chirurgia(1 kuchenka), Interna(1 kuchenka), OIOM**

**- V piętro – Diabetologia(1 kuchenka),Elektrokardiologia(1 kuchenka)**

**- IV piętro – Kardiologia(1 kuchenka),OIOM Kardiologiczny(ITK) (1 kuchenka)**

**- III piętro – Ortopedia dorośli i dzieci(1 kuchenka)**

1. Prosimy o wyrażenie na łączenie dostarczania posiłków Obiad-Kolacja w tym samym czasie.

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

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

**Zamawiający nie przewiduje.**

1. Jak duże ilości naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

**Zamawiający szacuje maks. 5% dla w/w pacjentów.**

1. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

**Zgodnie ze SIWZ.**

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

**Zgodnie ze SIWZ.**

1. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5º

**Zgodnie ze SIWZ.**

1. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

**Zgodnie ze SIWZ.**

1. Czy Zamawiający posiada wózki bemarowe, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SIWZ dla PAKIETU nr 1?

**Zamawiający nie posiada.**

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

**Dietetyk.**

1. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

**W CKD, w dni powszednie dietetyk przesyła drogą elektroniczną lub poprzez fax zamówienia na obiad (do godz. 10:00) i kolację (do godz.14:15). O godzinie 5:00 Wykonawca kontaktuje się telefonicznie z izbą przyjęć w celu otrzymania wiadomości o ilości pacjentów przyjętych i/lub wypisanych. Zmiany te Wykonawca nanosi na zamówienie do kolacji poprzedniego dnia, otrzymując w ten sposób zestawienie na śniadanie.**

**W weekendy i dni świąteczne wszelkie zmiany stanów dokonywane są poprzez izbę przyjęć, tak samo jak do śniadania w dni powszednie. Wykonawca kontaktuje się z izbą o godzinach 5:00 (zmiany do śniadania), 10:00 (zmiany do obiadu) i 14:00 (zmiany do kolacji). Podstawę stanowi zamówienie kolacyjne złożone przez dietetyka w ostatnim dniu pracującym.**

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

**Zgodnie ze SIWZ.**

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

**Tak. Wykonawca nie ponosi tych kosztów.**

1. Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne z oddziałów, w jakiej ilości i ile razy w tygodniu?

**Dla pakietu nr 1 zgodnie ze SIWZ.**

**Doprecyzowuje pakiet nr 2: Odpady pokonsumpcyjne są zabierane z terenu klinik przez pracowników dystrybucji najpóźniej do 2 godzin od wydania każdego posiłku. Odpady zwożone są do pomieszczenia na poziomie -2 skąd są odbierane przez Wykonawcę. Odpady pokonsumpcyjne muszą być składowane w pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę.**

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

**Tak, Zamawiający dysponuje.**

1. Czy istnieje możliwość wdrożenia elektronicznego zamawiania posiłków w systemie MAPI ?

**Zgodnie ze SIWZ. Zamawiający nie przewiduje.**

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

**Wykonawca będzie korzystał z wind.**

1. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie: Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczenia 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.

**Tak, Zamawiający dopuszcza powyższe w wyjątkowych sytuacjach.**

1. Zwracamy się z prośba o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 2 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 2 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 3-4 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.

**Zgodnie z zapisami SIWZ.**

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

**Minimum 60%.**

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

**Zamawiający nie odnotował.**

1. Czy w diecie cukrzycowej Zamawiający zamiast zupy mlecznej na śniadanie ma planować zupę bezmleczną ?

**Nie podajemy zupy bezmlecznej na śniadanie dla diety cukrzycowej.**

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

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

1. Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione 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?

**Brak pełnego dostosowania dla osób niepełnosprawnych.**

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

**Tak są sprawne i drożne. Przeglądy są wykonywane na bieżąco.**

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

**Wykonawcy podlega dozorowi wraz z kosztami jego sprzęty.**

1. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchenek oddziałowych , które będą wydzierżawione 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?

**Obecnie Zamawiający nie otrzymał żadnych z w/w decyzji.**

1. Czy Zamawiający ustali próg maksymalnego odchylenia liczby zamawianych posiłków, do którego Wykonawca nie będzie wnosił żadnych skutków prawnych i roszczeń ?

**Zapisy zostały uwzględnione w SIWZ.**

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

**Zgodnie z poprzednią odpowiedzią.**

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

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

1. Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń plastikowych dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych .

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

1. Po czyjej stronie należy zebranie brudnej zastawy po posiłku i przygotowanie jej do zabrania celem umycia dla PAKIETU 1.

**Zgodnie z zapisami SIWZ, w pakiecie nr 1 wykorzystywane są pojemniki jednorazowe.**

1. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia ?

**Dystrybucji dokonuje 6 pracowników kuchenkowych na zmianie.**

1. Ile wg zamawiającego jest niezbędnych osób do dystrybucji posiłków w ciągu dnia?

**Jak wyżej.**

1. Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędnych do wykonania prawidłowo usługi i ile jest potrzebnych wózków bemarowych jest niezbędnych do wykonania usługi dla PAKIETU 2

**Zgodnie z zapisami SIWZ.**

1. Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków bemarowych i je udostępni wykonawcy?

**Zamawiający doprecyzowuje, iż dla pakietu nr 2 udostępni pomieszczenie.**

**Dla pakietu nr 1 nie dotyczy.**

1. Prosimy o podanie ile kuchenek jest w PAKIECIE nr 1 i ich rozmieszczenia.

**Patrz odpowiedź pkt. 18.**

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

- koszty pobranej energii elektrycznej

- koszt gazu

- koszty ogrzewania CO

- koszty pobranej wody cieplej

- koszty pobranej wody zimnej

- koszty odprowadzenia ścieków

- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych,

- czynszu za pomieszczenia socjalne

- szatnie dla pracowników

**Zgodnie z zapisami umowy par. 11 ust. 4:**

**„Wykonawca będzie ponosił koszty dot. wykorzystania wody, ścieków, energii elektrycznej oraz dzierżawy szatni 46 m2 i pomieszczeń socjalnych 35 m2 w bud. CKD A-1. Zamawiający wyliczył powyższe koszty na 3.500,00 zł netto za jeden miesiąc. Zamawiający będzie wystawiał comiesięczną fakturę.\* - dotyczy tylko CKD ” - pakiet nr 2.**

**Dodatkowo dla Pakietu nr 1 Zamawiający wymaga wstawienia przez Wykonawcę pojemnika na odpady pokonsumpcyjne i zużyte naczynia w na zewnątrz budynku Centrum Psychoterapii przy   
ul. Bardowskiego 1. W związku z czym Zamawiający wydzierżawi powierzchnię pod w/w kontener. Opłata miesięczna wynosić będzie 100,00 zł. netto, na którą wystawiana będzie comiesięczna faktura.**

1. Proszę o ustosunkowanie się czy na kuchenkach oddziałowych mają być chłodziarki czy lodówki?

**Chłodziarki.**

1. Prosimy o sprecyzowanie jaki rodzaj kontener ( jakiej wielkości ) ma być podstawiony na terenie Szpitala ul. Czechosłowacka i Bardowskiego.

**na ul. Czechosłowackiej – kontener o pojemności 1,1 m3.**

**na ul. Bardowskiego nie wymagamy.**

1. Prosimy o informację jak często jest opróżniany pojemnik na odpady pokonsumpcyjne?

**Odpady pokonsumpcyjne nie mogą wysypywać się z kontenera.**

1. Czy zamawiający dopuszczę dostarczanie posiłków dla PAKIETU 1 i PAKIETU 2 jednym autem ?

**Tak, Zamawiający dopuszcza.**

1. Prosimy o uszczegółowienie używanej miesięcznej ilości jednorazowych butelek NUK i smoczków .

**Zamawiający przewiduje nie więcej niż 5 szt. w skali roku.**

1. Prosimy o podanie jaka kolorystyka worków na odpady obowiązuje na terenie szpitala, oraz ich pojemność?

**Kolorystyka worków na odpady: odpady komunalne-czarny, odpady medyczne-czerwony, papier-niebieski, szkło-zielony, plastik-biały. Pojemność worków zależy od pojemności kosza, najczęściej stosujemy worki o objętości 35,60 i 120l.**

1. Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości zużywanych worków na odpady?

**Średnia miesięczna ilość zużywanych worków na odpady wynosi 200 sztuk.**

1. Prosimy o podanie jaki środek myjąco dezynfekujący do rąk jest preferowany na szpitalu.

**Zamawiający używa osobno środka myjącego i osobno środka dezynfekującego EN1500.**

1. Prosimy o wyrażenie zgody by resztki pokonsumpcyjne z kolacji były odbierane rano, brak takiej zgody będzie generował koszt transportu?

**Zamawiający wyraża zgodę.**

1. Prosimy o sprecyzowania zapisu w SIWZ dotyczy - Pakiet 2 - & 5 pkt1.3 (Konieczności zapewnienia wrzątku w termosach do śniadania i kolacji )– czy wykonawca ma rozumieć ze dostarcza sam wrzątek a zamawiający zaparza sobie na miejscu napój ?, z uwagi na brak możliwości dostarczenia wrzątku w termosie

**Zamawiający doprecyzowuje zapis w SIWZ dotyczy - Pakiet 2 - & 5 pkt1.3 (Konieczności zapewnienia gorących herbat i kaw w termosach do śniadania i kolacji).**

1. Proszę o sprecyzowanie zapisu SIWZ dotyczy - Pakiet 2 - & 5 pkt 21 (mycia wózków bemarowych), czy wykonawca dobrze rozumie ze wózek bemarowy po każdym posiłku mam być dostarczany do pomieszczeń wykonawcy i tam myty i ponownie dostarczony do zamawiającego do użycia na szpitalu ?

**Zamawiający udostępnia pomieszczenie.**

1. Prosimy o sprostowanie daty w Formularzu ofertowym Załącznik nr 1 – w punkcie 10 *„Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy 36 miesięcy, tj. do 31.10.2019r.”*

**Zamawiający koryguje: w Formularzu ofertowym Załącznik nr 1 – w punkcie 10 „Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy 36 miesięcy, tj. do 31.10.2022 r.”**

1. Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 2% ceny ofertowej. 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.

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).

Konieczność wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie istotniej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu, którego koszt utrzymania w tym Czasie Wykonawca doliczy do kosztów gwarancji. W konsekwencji spowoduję 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 na wypadek niewykonania umowy przez wykonawcę w uzgodnionym przez strony terminie, ewentualnych nieprawidłowości   
w realizacji usług w danym okresie, Zamawiający przewidział kary umowne, które są przecież formą zabezpieczania wykonania zobowiązań, o charakterze niepieniężnym.

**Zgodnie z zapisami SIWZ.**

1. Zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 lica 2026r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich zamawiający może żądać od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. 2016r. poz.1126) w katalogu dokumentów na potwierdzenie zdolności technicznej lub zawodowej nie są wymienione żądane do wglądu przez Zamawiającego dokumenty wymienione w Rozdz. VI.3. pkt 13. Wnosimy zatem o wykreślenie wymogu dostarczenia na wezwanie Zamawiającego świadectw i dyplomów dotyczących osób wskazanych w załączniku nr 15.

**Zamawiający wyjaśnia, iż zgodnie z zapisami SIWZ Zamawiający nie wymaga złożenia w/w dokumentów do oferty.**

***(potwierdzone odpowiednimi świadectwami wydanymi przez uprawnioną jednostkę - do wglądu na wezwanie Zamawiającego).***

***(dyplom- do wglądu na wezwanie Zamawiającego)***

**Powyższe oznacza, iż Wykonawca realizujący zamówienie z którym zostanie podpisana umowa będzie zobligowany do złożenia w/w dokumentów na wezwanie Zamawiającego.**

1. Zamawiający wskazał w §5 ust. 2 wzoru, iż wsad do kotła ma wynosić nie mniej niż 60% stawki dziennej na jednego pacjenta. Natomiast w §11 ust. 12 wzoru umowy Zamawiający przewidział możliwość zmiany wynagrodzenia w związku z art. 142 ust.5 ustawy Pzp. Jak wynika z powyższych zapisów wysokość wsadu jest zależna od aktualnej ceny osobodnia. Dlatego w przypadku waloryzacji wynagrodzenia w trybie art. 142 ust. 5 ustawy Pzp wynikającej ze wzrostu kosztów pracowniczych, wykonawca będzie zobligowany również do podniesienia wysokości kosztów wsadu, co spowoduje dodatkowy wzrost ceny osobodnia dla Zamawiającego. Dlatego w celu uniknięcia powyższego wnosimy o modyfikację zapisu w §5 ust. 2 na*: „Zamawiający wymaga, aby wsad do kotła wynosił nie mniej niż 60% stawki dziennej na jednego pacjenta. W przypadku zmiany wynagrodzenia wskazanej w §11 ust. 12 wysokość wsadu do kotła nie ulega zmianie.”*

**Zamawiający informuje, iż w przypadku wzrostu kosztów pracowniczych do comiesięcznego wynagrodzenia Zamawiającego, obliczonego na podstawie cen jednostkowych określonych w umowie, zostanie doliczona kwota jako osobna pozycja na fakturze tytułem waloryzacji wynagrodzenia lub będzie wystawiona oddzielna faktura na kwotę waloryzacji.**

**Wymóg wsadu do kotła w wysokości 60% stawki dziennej nie ulega zmianie w stosunku do ceny złożonej w ofercie.**

1. Z treści art. 36b p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców oraz treści formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty.

Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36bust.1a P.zp.).

W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców i złożenia dokumentów wymaganych dla podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

**Tak, Zamawiający potwierdza.**

Powyższe zmiany stają się obowiązujące i zostaną wprowadzone do umowy.

Zgodnie z art. 12 a ustawy Pzp Zamawiający dokonuje zmiany terminu składania ofert:

Termin składania ofert upływa dnia 30.09.2019 r. o godz. 10:00.

Otwarcie ofert nastąpi dnia 30.09.2019 r. o godz. 13:00.

Pozostałe zapisy SIWZ nie ulegają zmianie.

Dziękujemy za złożone zapytania.

Kierownik Działu Zamówień Publicznych,   
Marketingu i Promocji

mgr Tomasz Miazek