



Łódź, 04.10.2019r.

SZP.292 – 30/2019

www.bip.jonscher.pl

Dot.: przetargu nieograniczonego na: „Świadczenie usługi żywienia pacjentów i personelu Miejskiego Centrum Medycznego im. dr. Karola Jonschera w Łodzi”. (Numer postępowania: 30/2019).

MODYFIKACJA TREŚCI OGŁOSZENIA

Na mocy § 4 ust. 14 Regulaminu udzielania zamówień publicznych w Miejskim Centrum Medycznym im. dr. Karola Jonschera w Łodzi na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości mniejszej niż kwota wskazana w art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych **Zamawiający dokonuje modyfikacji treści ogłoszenia o zamówieniu:**

1. w załączniku nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia):

1) w pkt II.11:

jest:

„Zamówienia na posiłki będzie składała osoba upoważniona przez Zamawiającego:

1) do godziny 14³⁰ podawana będzie ilość śniadań oraz szacunkowa ilość obiadów na następny dzień,

2) do godziny 9³⁰ danego dnia, korygowana będzie ilość obiadów oraz podawana ilość kolacji.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w granicach +/- 5% całości zamówienia, na dwie godziny przed planowanym dostarczeniem posiłków na oddziały.”

a powinno być:

„Zamówienia na posiłki będzie składała osoba upoważniona przez Zamawiającego:

1) do godziny 14³⁰ podawana będzie ilość śniadań oraz szacunkowa ilość obiadów na następny dzień,

2) do godziny 9³⁰ danego dnia, korygowana będzie ilość obiadów oraz podawana ilość kolacji.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w granicach +/- 5% całości zamówienia, na trzy godziny przed planowanym dostarczeniem posiłków na oddziały z wyłączeniem kolacji.”

2) wykreśla pkt II.19;

2. w załączniku nr 8 do ogłoszenia o zamówieniu (wzór umowy):

1) w § 10 ust. 1:

jest:

„1. Zamawiający może naliczyć karę umowną:

1) za każde rażące uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne w wykonaniu Umowy - w wysokości 200 zł brutto za każde naruszenie. Za rażące uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne uważa się w szczególności: zmiany w posiłkach wskazujące na sporządzenie z nieświeżych surowców, obecność w posiłkach: pleśni, grzybów, ciał obcych, owadów, zabrudzeń odzwierzęcych, śladów gryzoni itp.;

2) w przypadku stwierdzenia co najmniej trzykrotnego w danym miesiącu uchybienia jakościowego lub sanitarno – higienicznego - w wysokości 100 zł brutto za każde z naruszeń. Za uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne uważa się w szczególności: niewłaściwą estetykę lub smakowitość posiłków, niewłaściwą gramaturę, niewłaściwą temperaturę, brudne: tace, naczynia, sztućce, termosy, wózki itp., rozlane: zupy, napoje, jogurty itp., nieuwzględnienie zaleceń przy przygotowaniu posiłków diety; naruszenie zasad higieny: produkcji, pomieszczeń produkcyjnych, urządzeń, higieny pracowników, środków transportu itp.;

3) w przypadku nieterminowego dostarczenia poszczególnych posiłków - w wysokości 50 zł brutto za opóźnienie w dostawie każdego z rodzajów posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) danego dnia. Przez nieterminowe dostarczenie poszczególnych posiłków rozumie się opóźnienie przekraczające 30 minut od terminu określonego w załączniku nr ... do Umowy (wg załącznika nr 3 do ogłoszenia)”;

a powinno być:

„1. Zamawiający może naliczyć karę umowną:

1) za każde rażące uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne w wykonaniu Umowy - w wysokości 200 zł brutto za każde naruszenie – chyba, że w/w uchybienia zostaną usunięte przed wydaniem posiłków pacjentom. Za rażące uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne uważa się w szczególności: zmiany w posiłkach wskazujące na sporządzenie z nieświeżych surowców, obecność w posiłkach: pleśni, grzybów, ciał obcych, owadów, zabrudzeń odzwierzęcych, śladów gryzoni itp.

2) w przypadku stwierdzenia co najmniej trzykrotnego w danym miesiącu uchybienia jakościowego lub sanitarno – higienicznego - w wysokości 100 zł brutto za każde z naruszeń naruszenie – chyba, że w/w uchybienia zostaną usunięte przed wydaniem posiłków pacjentom. Za uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne uważa się w szczególności: niewłaściwą estetykę lub smakowość posiłków, niewłaściwą gramaturę, niewłaściwą temperaturę, brudne: tace, naczynia, sztućce, termosy, wózki itp., rozlane: zupy, napoje, jogurty itp., nieuwzględnienie zaleceń przy przygotowaniu posiłków diety; naruszenie zasad higieny: produkcji, pomieszczeń produkcyjnych, urządzeń, higieny pracowników, środków transportu itp.;

3) w przypadku nieterminowego dostarczenia poszczególnych posiłków - w wysokości 50 zł brutto za opóźnienie w dostawie każdego z rodzajów posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) danego dnia. Przez nieterminowe dostarczenie poszczególnych posiłków rozumie się opóźnienie przekraczające 30 minut od terminu określonego w załączniku nr ... do Umowy (wg załącznika nr 3 do ogłoszenia)”.
2) w § 10 ust. 5:

jest:

„Oprócz przypadków określonych w Kodeksie cywilnym, Strony mogą rozwiązać niniejszą Umowę w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności. Zamawiający zastrzega, że w takim przypadku rozwiązanie Umowy nastąpi z 30 - dniowym okresem wypowiedzenia.”

a powinno być:

„Oprócz przypadków określonych w Kodeksie cywilnym, każda ze stron może rozwiązać umowę w drodze pisemnego wypowiedzenia, z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca. Za dzień początkowy terminu uważa się datę doręczenia oświadczenia drugiej stronie lub bezskutecznego upływu terminu na podjęcie/odebranie tego oświadczenia.”

3) w §11 dotychczasowa treść otrzymuje oznaczenie jako ust. 1. Po ust 1 dodaje się ust 2 o treści:

„Wykonawca oświadcza, że przyjmuje na siebie wszelkie obowiązki wytwórcy jak i posiadacza odpadów powstałych w związku z żywieniem pacjentów i personelu Miejskiego Centrum Medycznego im. dr. Karola Jonschera w Łodzi, w rozumieniu ustawy z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach (Dz. U. Dz.U.2019.701) oraz ustawy z dnia 13 września 1996r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. 2018.1454 t.j.) i zobowiązuje się do odbioru i zagospodarowania wytworzonych odpadów. W przypadku, gdy Wykonawca nie jest uprawniony do ich odbioru i zagospodarowania, Zamawiający dopuszcza skorzystanie z usług podwykonawcy, spełniającego kryteria określone w art. 27 ust. 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach (Dz. U. Dz.U.2019.701). Postanowienia § 9 stosuje się odpowiednio.”

3. w załączniku nr 10 do ogłoszenia o zamówieniu (wzór umowy najmu) w § 9 ust. 2:

jest:

Wynajmujący udostępni Najemcy 1 pojemnik na odpady komunalne o pojemności 1.100 litrów. Koszt wywozu będzie naliczany wg. stawek obowiązujących Wynajmującego, podobnie jak ich liczba. Na dzień zawarcia umowy koszt wywozu pojemnika wynosi 167,00 zł netto. Ilość wywozów: 4 razy w miesiącu, co daje łączną kwotę 668,00 zł netto/mc.

a powinno być:

„Wynajmujący udostępni Najemcy 1 pojemnik na odpady komunalne o pojemności 1.100 litrów, inne niż odpady opisane w § 11 ust 2 Umowy nr (w szczególności: odpady biurowe, związane z pobytem pracowników, pomieszczeniami socjalnymi etc.) Koszt wywozu będzie naliczany wg. stawek obowiązujących Wynajmującego, podobnie jak ich liczba. Na dzień zawarcia umowy koszt wywozu pojemnika wynosi 167,00 zł netto. Ilość wywozów: 4 razy w miesiącu, co daje łączną kwotę 668,00 zł netto/mc.”

ZMIANA TERMINU SKŁADANIA OFERT

Jednocześnie Zamawiający **przedłuża termin składania ofert do dnia 09.10.2019r. do godz. 10:00.**
Otwarcie ofert nastąpi w dniu 09.10.2019r. godz. 10:15.

ODPOWIEDZI NA PYTANIA DO OGŁOSZENIA

W związku z zapytaniem do ogłoszenia, jakie wpłynęły od Wykonawców, Zamawiający wyjaśnia:

1. Pytanie: Po odbytych licznych kontrolach dotyczących gospodarowania odpadami komunalnymi, przeprowadzanymi przez Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania Sp. z o.o., jak również Straż Miejską, zmuszeni zostaliśmy do weryfikować przyszłe umowy w zakresie gospodarki odpadami. Bardzo prosimy o zmianę zapisów projektu umowy gdyż zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm. oraz ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm. odpady komunalne w tym przypadku opakowania jednorazowe i odpady pokonsumpcyjne muszą zostać odebrane w miejscu wytworzenia odpadu tj. miejscu, w którym posiłek został skonsumowany. Pragniemy zaznaczyć, że zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny” (fragment ustawy w załączeniu).

Odnosząc się do wyżej wymienionego przepisu to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkujący mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z powyższym, firma cateringowa nie może ich odbierać.

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji SIWZ w postaci zmiany wzorców umownych, doprecyzowując, że obowiązki wytwórcy jak i posiadacza odpadów, w tym odpadów pokonsumpcyjnych, obciążają Wykonawcę. Zamawiający przy tym nie wymaga, aby Wykonawca wykonywał te czynności osobiście – dopuszczalne jest skorzystanie z pomocy podmiotu, który posiada stosowne zezwolenie, koncesję lub wpis do rejestru, zgodnie z art. 27 ust. 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2014r. o odpadach. Nadmienić w tym miejscu należy, że ustawa stwarza jedynie domniemanie, że wytwórcą, jak i posiadaczem odpadu jest właściciel nieruchomości – nie jest to jednak domniemanie nieobalalne i może być zmodyfikowane stosownymi postanowieniami zawartych umów.

2. Pytanie: Prosimy o potwierdzenie, iż koszty utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych oraz mieszanych wytworzonych na terenie Zamawiającego zgodnie z ustawą będzie pokrywany przez Zamawiającego.

Odpowiedź: Wszelkie prawa i obowiązki wytwórcy jak i posiadacza odpadu, w tym koszty jego odebrania i zagospodarowania, obciążają Wykonawcę.

3. Pytanie: Czy Zamawiający dysponuje miejscem do składowania odpadów pokonsumpcyjnych?

Odpowiedź: Zamawiający dysponuje miejscem do składowania odpadów pokonsumpcyjnych.

4. Pytanie: Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odpowiedź: Udostępnione pomieszczenia odpowiadają przepisom prawa. W budynkach są zamontowane windy. Pomieszczenia nie są jednak dostosowane do pracy dla osób z niepełnosprawnością ruchową. Jeżeli Wykonawca przewiduje zatrudnienie osób niepełnosprawnych to musi dostosować dane stanowiska pracy do rodzaju niepełnosprawności – Zamawiający wskazuje jednak, że samo dotarcie do tego pomieszczenia przez osobę z niepełnosprawnością ruchową jest możliwe. Zamawiający, zgodnie z rozdz. II pkt 4 ogłoszenia, zaleca wykonanie wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia

5. Pytanie: Prosimy o opublikowanie przykładowego jadłospisu dekadowego (z gramaturą posiłków), według którego są obecnie żywieni pacjenci Zamawiającego. Informacja ta umożliwi Wykonawcy prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, jak również ułatwi Wykonawcy poznanie oczekiwań Zamawiającego w zakresie przygotowywanych posiłków.

Odpowiedź: Jadłospis obecnie obowiązujący u Zamawiającego został załączony do niniejszych odpowiedzi.

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

Odpowiedź: Jadłospisy nie były przedmiotem badania przez Państwową Inspekcję Sanitarną, w związku z powyższym nie było zaleceń dot. zmian w jadłospisach.

7. Pytanie: Ilu pacjentów dziennie spożywa posiłki w opakowaniach jednorazowych?

Odpowiedź: Posiłki mają być dostarczane pacjentom w naczyniach wielorazowego użytku – zgodnie z pkt III.4 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu).

8. Pytanie: Z ilu oddziałów/punktów/stanowisk komputerowych planuje Zamawiający bezpośrednie zamawianie posiłków. Ilość stanowisk buduję m.in. cenę wprowadzonego systemu?

Odpowiedź: Zamawiający planuje bezpośrednie zamawianie posiłków z 11 punktów.

9. Pytanie: Ilu pracowników będzie należało przeszkolić z systemu zamawiania posiłków?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie zobowiązany przeszkolić z systemu zamawiania posiłków ok. 22 osób.

10. Pytanie: Wnosimy o zmianę zapisu „Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w granicach +/- 5% całości zamówienia, na trzy godziny przed planowanym dostarczeniem posiłków na oddziały z wyłączeniem kolacji”. Wykonawca powinien mieć czas na pobranie produktu z magazynu, przygotowanie posiłku, dostarczenie do klienta.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na powyższe. Zmiana opisu przedmiotu zamówienia w tym zakresie - zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.

11. Pytanie: Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w celu zmniejszenia kosztów usługi posiłki kolacyjne mogą być dostarczane wraz obiadem, za wyjątkiem ciepłych kolacji?

Odpowiedź: Zamawiający, aby obniżyć koszt usługi dla Wykonawcy, dopuszcza opcję przywożenia kolacji wraz z obiadem (za wyjątkiem ciepłych kolacji). Jednak dystrybucja kolacji do łóżek pacjentów ma się odbywać w godzinach określonych w ogłoszeniu. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do przechowania posiłku do czasu jego wydania zgodnie z pkt II.17 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do ogłoszenia).

12. Pytanie: Czy wykonawca dobrze rozumie, iż wskazane godziny w punkcie II. 12 załącznika nr 3 są godzinami wydania posiłku bezpośrednio do pacjenta ?

Odpowiedź: Tak, godziny wskazane w w/w punkcie są godzinami wydania posiłku bezpośrednio do pacjenta.

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

Odpowiedź: Jadłospisy nie były przedmiotem badania przez Państwową Inspekcję Sanitarną, w związku z powyższym nie było zaleceń dot. zmian w jadłospisach.

14. Pytanie: Prosimy o włączenie zapisu do punktu II.19 załącznika nr 3 mówiące o minimalnym 3 dniowym terminie zaakceptowania jadłospisów przez Zamawiającego

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

15. Pytanie: Prosimy o wykreślenie punktu II.19 załącznika nr 3, wykonawca przedstawia jadłospisy na bieżąco dostosowując do pory roku oraz dostępności produktów spożywczych. Przedstawianie przykładowego jadłospisu na cały rok jest tylko prawotwórczym elementem.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na wykreślenie powyższego punktu – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.

16. Pytanie: Ilu pracowników dystrybucji w obu lokalizacjach jest niezbędna do wykonania prawidłowo usługi?

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie. Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.

17. Pytanie: Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały? Proszę o wskazanie jaką windą mają być transportowane wózki w przypadku awarii wyznaczonej windy?

Odpowiedź: Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych. W każdym z budynków znajdują się co najmniej 2 windy.

18. Pytanie: Ile wózków należy zapewnić do prawidłowej dystrybucji posiłków ? Ile wózków obecnie używanych jest do dystrybucji?

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie. Wykonawca winien we własnym zakresie określić ilość sprzętu niezbędnego do prawidłowego realizowania usługi. Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.

19. Pytanie: Prosimy o wysłużenie czas usługi dystrybucji wraz z zebraniem brudnej zastawy do 2,5 h. Czas wydania posiłków w oddziale to około 1h-1,5h

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

20. Pytanie: Prosimy o załączeniu planu pomieszczeń przeznaczonych do udostępnienia wykonawcy.

Odpowiedź: Plany pomieszczeń przeznaczonych do udostępnienia Wykonawcy zostały załączone do niniejszych odpowiedzi.

21. Pytanie: Wnosimy o wykreślenie zapisu § 7 ust. 2 „Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania stałości ceny usługi do końca 2020r.”, zapis ten jest nie zgodny z art. 142 ust. 5 Pzp Przede wszystkim Wykonawca nie ma wpływu na ustawodawcze zmiany tj.np. wysokości minimalnego wynagrodzenia. Ponad to zamawiający przywołuje w §13 możliwość zmiany ceny.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Należy nadmienić, że ograniczenie możliwości zmiany cen dotyczy roku, w stosunku do którego parametry ekonomiczne są znane (m.in. wysokość wynagrodzenia minimalnego), nie narusza więc możliwości zaplanowania przez Wykonawcę ponoszonych kosztów (tak, jakby zamówienie było wykonywane w okresie 12 miesięcy).

22. Pytanie: Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy wszystkich kosztów ponoszonych na kuchni:

- koszty pobranej energii elektrycznej
- koszty ogrzewania
- koszty pobranej wody ciepłej- koszty pobranej wody zimnej
- koszty odprowadzenia i przyjmowania ścieków
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych,
- przeglądy techniczne oraz konserwacje maszyn i urządzeń
- inne nie wymienione

Odpowiedź: Średnio miesięczne koszty netto ponoszone przez Wykonawcę z tytułu wynajmowanych pomieszczeń za ostatnie 12 miesięcy (za energię elektryczną, ogrzewanie, ciepłą, zimną wodę oraz odprowadzanie ścieków, wywóz śmieci komunalnych) wynoszą 1.790,77 zł (bez śmieci 1.122,77 zł). Oprócz kosztów związanych z opłatami eksploatacyjnymi Wykonawca będzie ponosił koszty najmu w wysokości określonej w §5 wzoru umowy najmu (załącznik nr 10 do ogłoszenia).

23. Pytanie: Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto za poszczególne posiłki wymienione w formularzu asortymentowo-cenowym

Odpowiedź: Aktualne stawki netto za poszczególne posiłki jakie Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi:

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto
1.	Śniadanie	szt.	2,87	3,10
2.	II śniadanie	szt.	1,90	2,05
3.	Obiad: zupa i II danie	szt.	6,51	7,03
4.	Podwieczorek	szt.	1,90	2,05
5.	Kolacja	szt.	2,55	2,75
6.	Posiłek regeneracyjny	szt.	6,90	7,45

24. Pytanie: Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Ponadto umowa dzierżawy zawiera możliwość rozwiązania umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji SIWZ w sposób uwzględniający pytanie Wykonawcy.

25. Pytanie: Kto w obecnej chwili zajmuje się dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta?

Odpowiedź: W obecnej chwili dystrybucją posiłków na oddziały do pacjenta zajmuje się wykonawca, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

26. Pytanie: W jakiej formie jest wydawany posiłek?

Odpowiedź: Posiłek wydawany jest w formie płynnej, półpłynnej, papkowatej, stałej, w zależności od stosowanej diety. Posiłek pierwszy i obiad uwzględnia dwa dania o konsystencjach płynnej i stałej.

27. Pytanie: Kto w obecnej chwili zajmuje się transportem posiłków na oddziały?

Odpowiedź: W obecnej chwili transportem posiłków na oddziały zajmuje się wykonawca, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

28. Pytanie: Czy zamawiający przewiduje przekazanie wykonawcy sprzęt niezbędny do wykonania usługi.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada sprzętu do dzierżawy. Sprzęt jest własnością wykonawcy, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

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

Odpowiedź: Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych. W każdym z budynków znajdują się co najmniej 2 windy.

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

Odpowiedź: W budynkach znajdują się windy. Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich użytkowaniem.

31. Pytanie: 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie planuje zmian organizacyjnych na chwilę ogłoszenia postępowania, nie wyklucza jednak ich wystąpienia w przyszłości.

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

Odpowiedź: Zamawiający jest na etapie analiz dotyczących możliwości remontu zabytkowej części obiektu. Nie jest więc wykluczonym, aby w przyszłości taki remont został przeprowadzony.

33. Pytanie: Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny ?

Odpowiedź: Zamawiający we wzorze umowy (załącznik nr 8 do ogłoszenia) określił, w jakich przypadkach dopuszcza zmianę ceny jednostkowej.

34. Pytanie: Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń plastikowych dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych, transport porcelany jest narażony na potłuczenie się a co za tym idzie częstszy koszt zakupu nowych naczyń co będzie miało znaczący wpływ na koszt usługi

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

35. Pytanie: W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń plastikowych z melaniny, kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy, ich zniszczenia przez pacjentów?

Odpowiedź: Zapewnienie właściwej ilości wielorazowej zastawy, zapewniającej płynne dostawy posiłków do oddziałów i chorych leży po stronie Wykonawcy.

36. Pytanie: Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno - technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odpowiedź: Wg wiedzy Zamawiającego nie ma zaleceń, decyzji w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wynajmowane Wykonawcy. Obecny wykonawca – jako najemca pomieszczeń kuchennych – dotychczas ponosił odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (właściwa Państwowa Inspekcja Sanitarna, PIP, BHP itp.) w zakresie wykonywanej usługi. Wydane decyzje i zalecenia Wykonawca będzie realizował na własny koszt i odpowiedzialność.

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

Odpowiedź: Dozorowi technicznemu podlegają windy. Koszty dozoru ponosi Zamawiający.

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

Odpowiedź: Zgodnie z prawem budowlanym Zamawiający posiada aktualne przeglądy budowlane - brak zaleceń dotyczących wynajmowanych pomieszczeń.

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

Odpowiedź: Wszelkie koszty, jakie Wykonawca ma ponieść podczas realizacji niniejszej usługi, zostały określone w ogłoszeniu.

40. Pytanie: W jakim stanie technicznym znajdują się pomieszczenia przeznaczone do najmu, kiedy był ostatnio przeprowadzony remont.

Odpowiedź: Pomieszczenia przeznaczone do najmu są w stanie dobrym. Gruntowny remont budynku przy ul. Milionowej został zakończony w 2011r.

41. Pytanie: Czy pomieszczenia wyznaczone do najmu są dopuszczone przez sanepid do użytku?

Odpowiedź: Obecny wykonawca – jako najemca pomieszczeń kuchennych – dotychczas ponosił odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (właściwa Państwowa Inspekcja Sanitarna, PIP, BHP itp.) w zakresie wykonywanej usługi.

42. Pytanie: Kiedy był ostatni przegląd instalacji wentylacyjnej, jakie były zalecenia po kontrolne

Odpowiedź: Ostatni przegląd instalacji wentylacji był 31.07.2019r. Nie było zaleceń dotyczących wynajmowanych pomieszczeń.

43. Pytanie: Prosimy o udostępnienie na stronie protokołu ostatniej kontroli

Odpowiedź: W załączeniu do niniejszych odpowiedzi protokoły z przeglądu wentylacji.

44. Pytanie: Czy w pomieszczeniach przeznaczonych do najmu jest drożna i sprawna kanalizacja ?

Odpowiedź: Kanalizacja w dzierżawionych pomieszczeniach jest drożna i sprawna.

45. Pytanie: Kiedy instalacja kanalizacyjna była czyszczona?

Odpowiedź: Nie było potrzeby czyszczenia i udrażniania kanalizacji.

46. Pytanie: Prosimy średnio ilość zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na rodzaj.

Odpowiedź: Posiłki mają być dostarczane pacjentom w naczyniach wielorazowego użytku.

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

Odpowiedź: Aktualne stawki netto i brutto za poszczególne posiłki jakie Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi:

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto
1.	Śniadanie	szt.	2,87	3,10
2.	II śniadanie	szt.	1,90	2,05
3.	Obiad: zupa i II danie	szt.	6,51	7,03
4.	Podwieczorek	szt.	1,90	2,05
5.	Kolacja	szt.	2,55	2,75
6.	Posiłek regeneracyjny	szt.	6,90	7,45

48. Pytanie: Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków odpowiada Wykonawca ?

Odpowiedź: Za przygotowanie, dystrybucję posiłków na oddziały oraz do łóżek pacjentów odpowiada Wykonawca.

49. Pytanie: Czy obecni pracownicy wykonujący usługę dystrybucji zostaną przekazani nowemu wykonawcy by zachować ciągłość wykonywania usługi?

Odpowiedź: Pracownicy obecnie wykonujący usługę dystrybucji posiłków są pracownikami wykonawcy, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

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

Odpowiedź: Posiłki mają być dostarczane pacjentom w naczyniach wielorazowego użytku.

51. Pytanie: Czy wykonawca ma zapewnić jakiegokolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?

Odpowiedź: Zapewnienie sprzętu do dystrybucji posiłków leży po stronie Wykonawcy.

52. Pytanie: Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia wynosi: 3 352 752,00 zł brutto.

53. Pytanie: Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie u zamawiającego.

Odpowiedź: Jadłospis obecnie obowiązujący u Zamawiającego został załączony do niniejszych odpowiedzi.

54. Pytanie: Czy Zamawiający wyrazi zgodę na jadłospisy dekadowe 14 dniowe?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na przedstawienie jadłospisów dekadowych jak i czternastodniowych.

55. Pytanie: Prosimy o podanie informacji na ile kuchенок oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem piętér i opisem drogi dostarczenia?

Odpowiedź: Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - pkt III.1 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do ogłoszenia) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki do poszczególnych oddziałów, a następnie bezpośrednio do łóżeek pacjentów – a nie do kuchенок oddziałowych. Dodatkowo

Zamawiający informuje, że Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.

56. Pytanie: Czy istnieje możliwość używania jednego wózka bemarowego na kilka oddziałów?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie pod warunkiem zachowania godzin wydawania posiłków określonych w ogłoszeniu.

57. Pytanie: Czy jadłospisy na poszczególne oddziały mają być różne, czy będzie obowiązywał 1 jadłospis na wszystkie oddziały z rozbiorem na diety.

Odpowiedź: Jadłospisy na poszczególne oddziały mają być takie same z rozbiorem na diety określone w ogłoszeniu.

58. Pytanie: Czy II śniadanie może być wydane razem z I śniadaniem oraz czy podwieczorek razem z obiadem.

Odpowiedź: Zamawiający zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - pkt II.4 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do ogłoszenia) dopuszcza rozwiązanie logistyczne w postaci dostarczania II śniadania i podwieczorku wraz z posiłkami głównymi śniadaniem i obiadem.

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

Odpowiedź: Jadłospisy nie były przedmiotem badania przez Państwową Inspekcję Sanitarną, w związku z powyższym nie było zaleceń dot. zmian w jadłospisach.

60. Pytanie: Czy na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe. Czy w kuchenkach oddziałowych znajdują się kuchenki mikrofalowe do podgrzania posiłków dla pacjentów diagnostycznych.

Odpowiedź: Na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe wyposażone w mikrofalówki.

61. Pytanie: Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały.

Odpowiedź: Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych.

62. Pytanie: Proszę o wskazanie jaką windą mają być transportowane wózki bemarowe w przypadku awarii wyznaczonej windy?

Odpowiedź: Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych. W każdym z budynków znajdują się co najmniej 2 windy.

63. Pytanie: Prosimy o podanie przewidywanego przez Zamawiającego zapotrzebowania na naczynia jednorazowego dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

Odpowiedź: Posiłki mają być dostarczane pacjentom w naczyniach wielorazowego użytku.

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

Odpowiedź: Zamawiający odstępuje od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom. Zmiana wzoru umowy w tym zakresie - zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.

65. Pytanie: Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

66. Pytanie: Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Odpowiedź: Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurą systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) lub ISO 22000.

67. Pytanie: Czy Zamawiający posiada wózki bemarowe, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SIWZ.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada w/w sprzętu.

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

Odpowiedź: Zamówienia na posiłki mają odbywać się bezpośrednio z oddziałów drogą elektroniczną (on-line) za pomocą aplikacji www zainstalowanej u Zamawiającego i połączonej z systemem produkcji Wykonawcy. Zamawiający po podpisaniu umowy z Wykonawcą wskaże pracowników, dla których Wykonawca umożliwi dostęp do panelu administracyjnego.

69. Pytanie: Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SIWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca.

Odpowiedź: Wszelkie koszty, jakie Wykonawca ma ponieść podczas realizacji niniejszej usługi, zostały określone w ogłoszeniu.

70. Pytanie: Czy istnieje możliwość wdrożenia elektronicznego zamawiania posiłków w systemie MAPI ?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza formę zamówień elektronicznych tylko za pośrednictwem aktualnych wersji następujących przeglądarek internetowych: Microsoft Edge, Mozilla Firefox - bez konieczności instalowania dodatkowych wtyczek lub modułów.

Zamawiający nie dopuszcza instalacji jakiegokolwiek dodatkowego oprogramowania.

Zamawiający dopuszcza integrację z systemem szpitalnym AMMS, koszt integracji ponosi Wykonawca

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

Odpowiedź: Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych.

72. Pytanie: Prosimy o szczegółowy opis sprzętu (stan techniczny) sprzętu jaki ma być wydierżawiony nowemu wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada sprzętu do dzierżawy. Sprzęt jest własnością wykonawcy, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

73. Pytanie: Zwracamy się o zamieszczenie w projekcie umowy, postanowienia umożliwiającego stronom rozwiązaniem umowy za 3 miesięcznym wypowiedzeniem. Należy zauważyć, iż w przypadku umów długoterminowych w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron?

Odpowiedź: Zamawiający dokonał modyfikacji SIWZ w sposób uwzględniający pytanie Wykonawcy.

74. Pytanie: 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 (min. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie: Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP co w sytuacjach nagłych Jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga zatrudnienia pracowników Wykonawcy na umowę o pracę.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie.

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

Odpowiedź: Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych. W każdym z budynków znajdują się co najmniej 2 windy.

77. Pytanie: Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający we wzorze umowy (załącznik nr 8 do ogłoszenia) określił, w jakich przypadkach dopuszcza zmianę ceny jednostkowej.

78. Pytanie: Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia?

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie.

79. Pytanie: Ile wg zamawiającego jest niezbędnych osób do dystrybucji posiłków w ciągu dnia?

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie. Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.

80. Pytanie: Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędnych do wykonania prawidłowo usługi i ile jest potrzebnych wózków bemaowych jest niezbędnych do wykonania usługi

Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie. Wykonawca winien we własnym zakresie określić ilość sprzętu niezbędnego do prawidłowego realizowania usługi. Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.

81. Pytanie: Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków bemaowych i je udostępni wykonawcy dopuszczone przez Sanepid?

Odpowiedź: Wykaz pomieszczeń jakie Zamawiający może udostępnić Wykonawcy do użytkowania wyłącznie w celu świadczenia usługi żywienia pacjentów został wskazany w załączniku nr 11 do ogłoszenia. Uzyskanie opinii

wydanej przez właściwą Państwową Inspekcję Sanitarną, koniecznej dla tego typu pomieszczeń, leży po stronie Wykonawcy.

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

- koszty pobranej energii elektrycznej
- koszt gazu
- koszty ogrzewania CO
- koszty pobranej wody ciepłej
- koszty pobranej wody zimnej
- koszty odprowadzenia ścieków
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych,

Odpowiedź: Średnio miesięczne koszty netto ponoszone przez Wykonawcę z tytułu wynajmowanych pomieszczeń za ostatnie 12 miesięcy (za energię elektryczną, ogrzewanie, ciepłą, zimną wodę oraz odprowadzanie ścieków, wywóz śmieci komunalnych) wynoszą 1.790,77 zł (bez śmieci 1.122,77 zł). Oprócz kosztów związanych z opłatami eksploatacyjnymi Wykonawca będzie ponosił koszty najmu w wysokości określonej w §5 wzoru umowy najmu (załącznik nr 10 do ogłoszenia).

*Dyrektor
Miejskiego Centrum Medycznego
im. dr. Karola Jonschera w Łodzi
/-/ mgr Konrad Łukaszewski*