



Pleszewskie Centrum Medyczne
w Pleszewie
Sp. z o.o.



szpital
lytowy



Pleszew, dn. 20.03.2023 r.

Do Wszystkich zainteresowanych

Dotyczy: postępowania na żywienie pacjentów Pleszewskiego Centrum Medycznego w Pleszewie Sp. z o.o.

Znak sprawy Te 2300-05/2023

Szanowni Państwo

Poniżej przedstawiamy treść pytań zadanych przez Wykonawców, dotyczących niniejszego postępowania oraz odpowiedzi na te pytania:

1. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Zamawiający nie podaje wartości szacunkowej zamówienia.

2. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, kwarantanna, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

3. Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D? Wykonawca poświadczająca ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

Odpowiedź: Należy wypełnić sekcję B oraz C.

4. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku niezrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

Odpowiedź: Zamawiający nie wprowadzi proponowanej zmiany.



Pleszewskie Centrum Medyczne
w Pleszewie
Sp. z o.o.



szpital
lytwany



5. Wnosimy o doprecyzowanie czy Wykonawca słusznie interpretuje na podstawie pkt1., rozdział II., SWZ, czy wszystkie diety mają być 4 posiłkowe i tym samym wszyscy pacjenci mają otrzymywać 4 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja?
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.
6. Czy Zamawiający dopuszcza jako podwieczorek propozycje Wykonawcy typu: owoce, surówki/salátky, jogurty, galaretki, kisiele, budynie, soki, koktajle, słodkie przekąski, serki itp.?
Odpowiedź: Tak, - Zamawiający dopuszcza
7. Wnosimy o wyjaśnienie co Zamawiający ma na myśli w pkt 2a., rozdział II., SWZ, że „oprócz pełnych posiłków Wykonawca zobowiązany będzie także do przygotowania i wydania wskazanym przez personel Zamawiającego pacjentom zupy. Zupy będą wydawane na oddziałach onkologicznym oraz położniczo-ginekologicznym”. Czy Zamawiający ma na myśli zupę obiadową czy zupę śniadaniową?
Odpowiedź: Zamawiający ma na myśli zupę obiadową.
8. Wnosimy o doprecyzowanie pkt 4.1., rozdział II., SWZ, i uwzględnienie obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.
9. Wykonawca wnosi o wykreślenie z pkt 4.1., rozdział II., SWZ, diet o zmienionej konsystencji – płynna. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.
10. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do śniadań i kolacji dodatek warzywny lub owocowy?
Odpowiedź: Tak.
11. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowania tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.
Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga ale dopuszcza planowanie w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania.



12. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej?
Odpowiedź: Zamawiający wymaga planowanie zupy mlecznej minimum 5 x w tygodniu
13. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”
Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.
14. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym ze względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się zdecydowanie mniejszym odpadem technologicznym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych?
Odpowiedź: Tak, - Zamawiający dopuszcza.
15. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.
16. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.
Odpowiedź: Zamawiający będzie wymagał jadłospisów siedmiodniowych (zmianie ulegnie zapis zawarty w ust 4 § 4 projektu umowy).
17. Prosimy o modyfikację pkt 4.4., rozdział II., SWZ i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.
18. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30% na podstawie zaleceń



Pleszewskie Centrum Medyczne
w Pleszewie
Sp. z o.o.



szpital
lytowany



IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku? Wnosimy o modyfikację Załącznika nr 2b do SWZ zgodnie z zaleceniami IŻŻ

Odpowiedź: Tak, - Zamawiający wymaga aby diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały: węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30%. Załącznik pozostaje bez zmian.

19. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Zamawiający będzie wymagał jadłospisów siedmiodniowych (zmianie ulegnie zapis zawarty w ust 4 § 4 projektu umowy).

20. Zamawiający w pkt 4.11., rozdział II., SWZ, podkreślił, że „Zamawiający ma prawo uczestniczyć w ustalaniu jadłospisu”. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że to oznacza, że dietetyk szpitala będzie czuwał nad tym aby proponowany jadłospis przez Wykonawcę spełniał wszystkie zapisy zawarte w umowie?

Odpowiedź: Dietetyk szpitala będzie miał prawo kontroli, czy proponowany przez Wykonawcę jadłospis spełnia wszystkie zapisy zawarte w umowie.

21. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Wykonawca będzie udostępniał informacje na temat dobowej wartości odżywczej diet jak i dobowej zawartości składników odżywczych, tj. białko, węglowodany, tłuszcze?

Odpowiedź: Tak

22. Zamawiający w 4.12., rozdział II., SWZ, ujął, że Wykonawca będzie przedstawiał wydruk danych o posiłkach. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający ma na myśli wykaz składników tworzących danie?

Odpowiedź: Tak.

23. Czy Zamawiający wyraża zgodę aby wydruk danych o posiłkach wspomniany w pkt 4.12., rozdział II., SWZ, przybrał formę udostępnienia „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę wraz z ich składem?

Odpowiedź: Tak.

24. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesięcznych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Odpowiedź: Tak.

25. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Tak, - Zamawiający wymaga.



26. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?
Odpowiedź: Tak.
27. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco: śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?
Odpowiedź: Zamawiający wymaga rozkładu kaloryczności na cztery posiłki.
28. Czy Zamawiający dopuszcza produkty typu instant, np. galaretka, kisiel, budyń?
Odpowiedź: Tak.
29. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywności w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.
Odpowiedź: Tak, - Zamawiający wyraża zgodę, pod warunkiem, że wszystkie koszty związane z wdrożeniem systemu poniesie Wykonawca.
30. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do SWZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.
Odpowiedź: Zamawiający nie wprowadzi proponowanej zmiany.
31. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że na podstawie pkt 4.5., rozdział II., SWZ, jadłospis dostarczany na oddziały ma zwracać gramaturę poszczególnych dań oraz dokładne określenie nazw produktów (np. nazwa wędliny)?
Odpowiedź: Tak.
32. Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności i Żywności? Wykonawca w opisie przedmiotu zamówienia zawarł informację, że w diecie podstawowej nie zaleca się podawania produktów wzdymających. Jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi o urozmaiceniu i stosowaniu produktów ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych, mających działanie wzdymające. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno- Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.
Odpowiedź: Tak, - Zamawiający wyraża zgodę.



Pleszewskie Centrum Medyczne
w Pleszewie
Sp. z o.o.



szpital
lytowany



33. Czy wydzierżawiane pomieszczenia wymagają bieżących remontów lub napraw? Jeżeli tak prosimy o podanie zakresu wykonania niezbędnych czynności.

Odpowiedź: W ocenie Zamawiającego wydzierżawiane pomieszczenia nie wymagają obecnie bieżących remontów lub napraw.

34. Czy w stosunku do pomieszczeń stanowiących przedmiot dzierżawy Zamawiający posiada decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego, np. Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Pracy, Urzędu Dozoru Technicznego itp.? Prosimy o przedstawienie kopii protokołów z ostatnich kontroli dotyczących przedmiotu dzierżawy.

Odpowiedź: Nie

35. Prosimy o określenie stanu technicznego przekazywanych pomieszczeń.

Odpowiedź: Stan techniczny wydzierżawianych pomieszczeń spełnia warunki realizacji umowy.

36. Zamawiający w SWZ rozdział I pkt. 1 ppkt e) dopuszcza „(...)powierzenie dowolnej części zamówienia podwykonawcy, z zastrzeżeniem, że kluczową część usługi, którą jest produkcja posiłków, dostarczanie porcjowanych posiłków pacjentom w oddziałach oraz zbieranie i mycie naczyń Wykonawca wykona osobiście (siłami własnego przedsiębiorstwa), to znaczy nie może powierzyć tych czynności podwykonawcy.” Warto nadmienić, iż Zamawiający w SWZ nie wymagał posiadania przez Wykonawcę kuchni zastępczej, natomiast zgodnie z SWZ rozdział II pkt. 8 ppkt 7) Zamawiający dopuszcza świadczenie usługi w formie cateringu do czasu uruchomienia kuchni. Warto nadmienić, iż Zamawiający dążąc do minimalizacji ceny w ofertach winien być zainteresowany takim sprecyzowaniem zapisów umowy, które zagwarantują Zamawiającemu zachowanie uczciwej konkurencyjności art.16 Pzp a tym samym racjonalnego wydatkowania środków publicznych. „Naruszenie zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców może odnosić się właściwie do każdego elementu postępowania, wszędzie tam, gdzie następuje różnicowanie szans wykonawców nie tylko w możliwości uzyskania zamówienia, lecz również w możliwości złożenia korzystniejszej oferty. Należy pamiętać, że zamawiający powinien traktować wszystkich wykonawców na równych zasadach, wymagając realizacji zamówienia według tych samych reguł bez różnicowania ich sytuacji np. ze względu na cechy tych wykonawców.” (tak w: Gawrońska-Baran Andrzej, Komentarz Prawo zamówień publicznych komentarz aktualizowany, art. 16 LEX). Obecne zapisy SWZ naruszają zasadę zapewnienia przez Zamawiającego zachowania uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców poprzez premiowanie (preferowanie) wykonawców lokalnych posiadających kuchnię w bliskiej odległości od siedziby Zamawiającego i jednoczesną dyskryminację pozostałych wykonawców. W związku z powyższym wnioskujemy o dodanie zapisu do SWZ, iż Zamawiający wyraża zgodę na wykonanie kluczowej części zamówienia przez podwykonawcę do czasu uruchomienia kuchni.

Proponowany zapis:

„Zamawiający dopuszcza powierzenie kluczowej części zamówienia podwykonawcy na okres uruchomienia kuchni, maksymalnie przez 30 dni, licząc od daty zawarcia umowy.”

Odpowiedź: Zamawiający uzupełnia niniejszym SWZ o proponowany zapis.



37. Prosimy o załączenie mapy, planu rozkładu kuchni i pomieszczeń, które Wynajmujący będzie dzierżawił.
Odpowiedź: Plany, o których mowa stanowią załącznik nr 1 do niniejszego pisma.
38. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie ma w pomieszczeniach będących przedmiotem dzierżawy żadnych urządzeń i elementów wyposażenia, które może wdzierżawić od Zamawiającego?
Odpowiedź: Wykonawca dobrze rozumie.
39. Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji w okresie od marca 2022r. do lutego 2023r. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu i wydawania posiłków.
Odpowiedź: W okresie od 01.01.2022 do 01.12.2022 wydano: 782330 śniadania, 78063 obiady (w tym podwieczorki), 78944 kolacje
40. Prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu netto i brutto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta z podziałem na śniadanie, obiad z podwieczorkiem i kolacją.
Odpowiedź: Koszt Zamawiającego za posiłki wynosi obecnie:
1) śniadanie 8,00 zł brutto,
2) obiad + podwieczorek 11,85 zł brutto,
3) kolacja 6,15 zł brutto.
Stawka VAT wynosi 8%
41. Prosimy o informację ile Pań kuchenkowych zatrudnianych jest do wydawania posiłków na oddziały dla pacjentów ?
Odpowiedź: 8 osób.
42. Prosimy o informację z ilu wózków bemaowych korzysta obecny Wykonawca ? I podanie specyfikacji technicznej jakie mają być to wózki?
Odpowiedź: Zgodnie z SWZ. (wózki mają zapewnić realizację usługi zgodnie z opisem zawartym SWZ)
43. Prosimy o informację ilu średnio dziennie pracowników korzysta ze stolówki ?
Odpowiedź: Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.
44. Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca musi zapewnić wózki transportowe do przewozu posiłków na oddziały ?
Odpowiedź: Tak.
45. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?
Odpowiedź: Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia opisanego w SWZ
46. Prosimy podać stawki jednostkowe netto za media oraz opublikowanie zestawienia faktur za media z ostatnich 12 m-cy z podziałem na poszczególne m-ce, rodzaj media (np. energia elektryczna,



Pleszewskie Centrum Medyczne
w Pleszewie
Sp. z o.o.



szpital
lytowany



woda zimna, podgrzanie wody, ścieki, c.o., gaz, para, koszty stałe oraz opłata zmienna, za nośnik za usługi przesyłowe i opłata za ciepło itp.) ceny jednostkowe netto, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca płaci.

Odpowiedź: W załączniku nr 2 przedstawiamy zestawienie faktur z roku 2022.

47. Prosimy o podanie kosztów netto odbioru odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych (w przypadku kuchni) z ostatnich 12 m-cy z podziałem na ceny jednostkowe netto, kod odpadu, ilość i pojemność pojemników, częstotliwość wywozu, wartość netto i miesiące rozliczeniowe? Kto obecnie odbiera odpady komunalne i pokonsumpcyjne?

Odpowiedź: Obecnie z kuchni szpitalnej odbierane są odpady komunalne o kodach: 20 03 01, 20 01 02, 20 01 39, 20 01 40. Wywóz niesegregowanych odpadów komunalnych odbywa się raz w tygodniu, pozostałe odpady (szkło, plastik, metale) dobierane są raz w miesiącu przez Przedsiębiorstwo Komunalne w Pleszewie Sp. z o. o na podstawie złożonej deklaracji o wysokości opłat od nieruchomości, na której nie zamieszkują mieszkańcy a powstają odpady komunalne.

Odbierane są pojemniki o pojemności:

- Kontener o pojemności 7000 litrów na niesegregowane odpady komunalne,
- pojemnik 1500 litrów do odbioru szkła kolorowego,
- pojemnik 1500 litrów do odbioru szkła białego,
- pojemnik 2500 litrów do odbioru plastiku i metali.

Kuchnia szpitalna ma naliczoną opłatę na kwotę 1.255,00 złotych miesięcznie – koszty odbioru odpadów naliczone są za wywóz zadeklarowanego pojemnika – ceny nie są rozbite na stawki netto i brutto.

Opłaty za odpady komunalne płatne są co miesiąc do 10 dnia każdego miesiąca.

Stawki opłat są naliczane Uchwałą Rady Miejskiej w Pleszewie i raz w roku mogą ulec zmianie.

48. Czy Wykonawca musi zaopatrzyć każdy oddział w pojemniki pokonsumpcyjne jeżeli tak to ile łącznie takich pojemników musi zakupić? Jeżeli tak to jakiej pojemności mają być te pojemniki
- Odpowiedź: Nie**

49. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wdzierżawione 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: Nie, - w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wdzierżawione Wykonawcy, nie zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac dotyczących stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń.

50. Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca wydaje posiłki na talerzach bezpośrednio do łóżka pacjenta?

Odpowiedź: Wykonawca wydaje posiłki na talerzach bezpośrednio do łóżka pacjenta, z udziałem personelu Zamawiającego.



Pleszewskie Centrum Medyczne
w Pleszewie
Sp. z o.o.



szpital
lytowy



51. Czy wszystkie oddziały znajdują się w jednym budynku? Jeżeli nie to w jakiej odległości od kuchni?
Odpowiedź: Oddziały znajdują się w jednym obiekcie.
52. Czy istnieją jakieś przeszkody architektoniczne np. brak wind?
Odpowiedź: Nie
53. Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu Sanepidu dotyczącego pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy.
Odpowiedź: Ostatni protokół Sanepidu dotyczący pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy stanowi załącznik nr 3 do niniejszego pisma.
54. Prosimy o podanie kosztów przeglądu okresowego instalacji elektrycznej.
Odpowiedź: Koszty przeglądu okresowego instalacji elektrycznej leżą po stronie Zamawiającego.
55. Jakie koszty zostały wliczone w kwotę czynszu podaną w Umowie najmu w §5 ust. 1? Ponieważ w §2 podane są m2 każdego pomieszczenia wraz kwotami najmu za 1m2 powierzchni i z obliczeń wg powyższego wychodzi kwota 3 213,17 zł netto. Z czego wynika różnica podanych kwot w umowie najmu?
**Odpowiedź: § 5 ust 1 otrzymuje następujące brzmienie:
„Tytułem comiesięcznego czynszu najmu Najemca płacić będzie Wynajmującemu kwotę 3 213,18 zł netto plus należny podatek VAT.”
Przepraszamy za pomyłkę.**
56. Prosimy o podanie kwoty obecnego ubezpieczenia kuchni i mienia jaką ponosi obecny Wykonawca.
Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje takimi informacjami.
57. Wykonawca dobrze rozumie, że wszystkie koszty związane z eksploatacją separatora tłuszczu spoczywają po stronie Zamawiającego?
Odpowiedź: Tak.
58. Czy Zamawiający potwierdza, że wentylacja jest sprawna? Czy w trakcie trwania usługi będzie konieczność dokonywania jej remontu?
Odpowiedź: Wentylacja grawitacyjna jest sprawna.
59. Czy w trakcie trwania kontraktu na żywienie Zamawiający przewiduje prowadzenie remontów na oddziałach, które mogą skutkować ich czasowym wyłączeniem i jednoczesnym zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów? Jeśli tak to w jakiej ilości?
Odpowiedź: W dniu dzisiejszym Zamawiający nie może podać precyzyjnych danych na ten temat.
60. Czy w trakcie trwania na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź zmniejszenie ilości łóżek w Szpitalu?



Pleszewskie Centrum Medyczne
w Pleszewie
Sp. z o.o.



szpital
lytowany



Odpowiedź: W dniu dzisiejszym Zamawiający nie może podać precyzyjnych danych na ten temat.

61. Czy Zamawiający potwierdza, że w pomieszczeniach wynajmowanych przez Zamawiającego jest drożna kanalizacja ?

Odpowiedź: Tak, - Zamawiający potwierdza.

62. Czy obecny Wykonawca usługi żywienia do końca kontraktu jest zobowiązany do dokonania prac remontowych, odnowienia malarskiego albo napraw w udostępnionych pomieszczeniach?

Odpowiedź: Obecny Wykonawca jest w trakcie odnawiania malarskiego pomieszczeń kuchennych

63. Kiedy ostatni raz były malowane pomieszczenia kuchenne?

Odpowiedź: W roku 2021

64. Ile podliczników wody jest obecnie zainstalowanych w pomieszczeniach kuchennych oraz czyją są własnością ?

Odpowiedź: Dwa podliczniki, stanowiące własność Zamawiającego

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

Odpowiedź: Tak.

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

Odpowiedź: Poniżej przedstawiamy te terminy:

- przegląd kominiarski – wrzesień 2023,
- przegląd roczny obiektu budowlanego – maj 2023,
- przegląd 5-letni obiektu budowlanego – maj 2024.

67. Czy wydane są decyzje na kuchnię, jeżeli tak- to jakie?

Odpowiedź: Nie, - w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy, nie zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac dotyczących stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń.

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

Odpowiedź: W najbliższym czasie Zamawiający nie przewiduje prac remontowych w obiektach kuchennych.

69. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt zakupiony i dostarczony na potrzeby świadczenia usługi pozostaje jego własnością po jej zakończeniu ?

Odpowiedź: Tak, - sprzęt zakupiony i dostarczony przez Wykonawcę na potrzeby świadczenia usługi pozostaje jego własnością po zakończeniu świadczenia usługi.



70. Prosimy o potwierdzenie, że zgodnie z zapisem w SWZ Rozdział II pkt. 1 ppkt. 2a pełny posiłek w którego skład wchodzi obiad składał się będzie z zupy i II dania.
Odpowiedź: Tak, - Zamawiający potwierdza.
71. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zupy o których mowa w SWZ Rozdział II pkt. 1 ppkt. 2A będą wydawane dodatkowo poza pełnymi posiłkami na oddziałach onkologicznym oraz położniczo-ginekologicznym?
Odpowiedź: Tak.
72. Czy Zamawiający w przypadku uzyskania zgody przez Wykonawcę na catering zewnętrzny pobierał będzie opłatę powyższym tytułem? Jeżeli tak to jaki jest system ustalenia opłaty i jej wysokość?
Odpowiedź: Nie, z zastrzeżeniem że waloryzacja wynagrodzenia wykonawcy w związku ze wzrostem płacy minimalnej obejmować będzie wyłącznie liczbę etatów koniecznych do realizacji przedmiotu umowy.
73. Prosimy o podanie kosztu wykupienia 1 miejsca parkingowego przez pracownika kuchni?
Odpowiedź: W dniu udzielania odpowiedzi koszt wykupienia karty wjazdowej na parking wynosi 15 zł (jednorazowo), abonament miesięczny – 15 zł/miesiąc, zastrzeżeniem iż aktualna umowa z firmą obsługującą parking kończy się z dniem 31.03.2023 r.
74. Prosimy o dodanie w projekcie umowy do §8 pkt4 „W razie nie dotrzymania terminu zapłaty przez Zamawiającego, zobowiązany jest on do zapłaty odsetek ustawowych.” oraz pkt.5 „Za datę realizacji płatności uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.”
Odpowiedź: Do § 8 zostanie dopisany ust. 4 o następującym brzmieniu:
„Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia umownego za należycie wykonane zamówienie, Wykonawcy przysługiwac będą odsetki naliczone zgodnie z ustawą z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych oraz z odpowiednimi obwieszczeniami wydanymi na podstawie art. 11 c tejże ustawy..”
Za datę realizacji płatności uważa się datę obciążenia konta Zamawiającego przez bank.
75. Prosimy o doprecyzowanie §10 pkt 2 projektu umowy. Z czego mają wynikać wady i usterki? Z umowy najmu czy tych wskazanych w §10 pkt1 ppkt 1 i 2?
Odpowiedź: Z tych wskazanych w §10 pkt1 ppkt 1 i 2
76. Czy Zamawiający przewiduje przeprowadzenie kapitalnego remontu kuchni o którym mowa w umowie najmu §6 pkt 6?
Odpowiedź: Nie
77. Prosimy o informację kiedy miał miejsce ostatni remont kuchni?
Odpowiedź: W roku 2021
78. Prosimy o dodanie w umowie najmu §7 pkt 3 zdania „Ponad zużycie wynikające z normalnego użytkowania.”
Odpowiedź: Takie zdanie zostanie dopisane w umowie najmu §7 pkt 3.



Pleszewskie Centrum Medyczne
w Pleszewie
Sp. z o.o.



szpital
lytowany



79. Prosimy o potwierdzenie, że dystrybucją posiłków do pacjentów zajmuje się Wykonawca?

Odpowiedź: Tak, - Zamawiający potwierdza.

80. Prosimy o ujednoczenie §10 pkt 4 ppkt 1 i 2 projektu umowy w zakresie nałożenia kary umownej na Wykonawcę i Zamawiającego. Prosimy o zmianę zapisu na:

„Za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy Zamawiający ma prawo nałożenia kary w wysokości 10% brutto wartości całej umowy w okresie jej obowiązywania.”

Odpowiedź: Zamawiający nie wprowadzi proponowanej zmiany

81. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie zewnętrznych usług cateringowych w najmowanej kuchni przez Wykonawcę? Jeśli tak prosimy o wprowadzenie zapisu do umowy.

Odpowiedź: Tak, - patrz § 12 ust 1 umowy

82. Prosimy o potwierdzenie, że zgodnie z §14 pkt 9 Projektu umowy, Wykonawca dobrze rozumie ww. zapis i pierwsza waloryzacja w związku ze wzrostem minimalnego wynagrodzenia za pracę będzie przysługiwała Wykonawcy od dnia 01.01.2024r.?

Odpowiedź: Tak

83. W celu prawidłowego oszacowania usługi tj. kosztów wynagrodzeń pracowników, prosimy o podanie przewidywanego terminu startu usługi?

Odpowiedź: Wykonawca będzie zobowiązany „wystartować” ze świadczeniem usługi najpóźniej w terminie 30 dni od daty zawarcia umowy.

84. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca nie będzie zobowiązany do ponoszenia opłat związanych z tytułu podatku od nieruchomości ?

Odpowiedź: Tak, - Zamawiający potwierdza.

Niniejsze pismo zmienia treść specyfikacji warunków zamówienia i Wykonawcy są zobowiązani uwzględnić zmiany w składanych ofertach.

Z poważaniem

PREZES ZARZĄDU
PCM w Pleszewie Sp. z o.o.

Błażej Górczyński

Załącznikami do niniejszego pisma są:

- 1) Plany pomieszczeń kuchennych
- 2) Zestawienie faktur,
- 3) Protokół kontroli sanitarnej.

Sporządził:
Andrzej Szablewski
(62) 74-20-719