



Powiatowe Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o.o.

58 - 400 Kamienna Góra ul. Bohaterów Getta 10

(075) 744-9036

fax. (075) 744-3103

<http://www.pcz.org.pl>

e-mail: pcz@pcz.org.pl

KRS 0000169608

Wys. kap. zakł. 5 106 000,00 zł

Kamienna Góra, 14.10.2021 r.

WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

Nazwa postępowania: **Świadczenie usług żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją posiłków dla hospitalizowanych pacjentów Powiatowego Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o.o.**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: **TP 5/2021**

- I. Działając na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 Ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. Z 2021, poz. 1129 z późn. zm.) Zamawiający informuje, że wpłynęły zapytania o następującej treści:

Pytanie nr 1:

Czy Zamawiający zgodzi się udostępnić przykładowy jadłospis?

Odpowiedź na pytanie nr 1:

Zamawiający nie udostępni przykładowego jadłospisu; każdy wykonawca zobowiązany jest opracować jadłospis zgodnie z obowiązującymi zasadami.

Pytanie nr 2:

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych posiłków w okresie wrzesień 2020-wrzesień 2021r.

Odpowiedź na pytanie nr 2:

	śniadania	obiady	kolacje
08/2021	1431	1471	1477
07/2021	1246	1285	1297
06/2021	1162	1208	1215
05/2021	1194	1239	1251
04/2021	1613	1670	1693
03/2021	1631	1729	1734
02/2021	1150	1137	1138
01/2021	1186	1216	1222
12/2020	1276	1331	1349
11/2020	1165	1194	1202
10/2020	927	968	975
9/2020	1063	1138	1141
razem 12 m-cy	15044	15586	15694
średnia 1 m-c	1254	1299	1308

Pytanie nr 3:

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, zarażonych COVID -19. 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

Odpowiedź na pytanie nr 3:

Zamawiający dopuszcza możliwość czasowego zatrudnienia pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadkach losowych, tj. nagłych i niespodziewanych nieobecności pracowników zatrudnionych na umowę o pracę.

Pytanie nr 4:

Czy w szpitalu są pacjenci z COVID-19? Jeżeli tak to prosimy podać średnią z ostatnich 12 miesięcy. Prosimy również o wskazanie ilości łóżek przeznaczonych dla w/w pacjentów.

Odpowiedź na pytanie nr 4:

Obecnie w szpitalu nie są hospitalizowani pacjenci z Covid-19. Mając na uwadze stan epidemii, taka sytuacja może mieć jednak miejsce, przy czym Zamawiający nie jest w stanie wskazać liczby łóżek, która może zostać przeznaczona dla pacjentów z Covid-19.

Pytanie nr 5:

Prosimy o informację, czy Zamawiający pokrywa koszty naczyń jednorazowych użytku w przypadku pacjentów Covid?

Odpowiedź na pytanie nr 5:

W przypadku potencjalnych pacjentów z Covid-19, koszt naczyń jednorazowego użycia będzie leżał po stronie wykonawcy.

Pytanie nr 6:

Zamawiający zawarł informację, że wydzierżawia wózki transportowe. Prosimy o informację czy wszystkie są sprawne i czy ich ilość jest wystarczająca do wykonywania usługi.

Odpowiedź na pytanie nr 6:

Wózki transportowe są sprawne, ilość wózków jest wystarczająca do realizacji usługi.

Pytanie nr 7:

Na podstawie SPISU SPRZĘTU i URZĄDZEŃ DO WYDZIERŻAWIENIA prosimy o uzupełnienie informacji na temat dzierżawionych urządzeń za które Wykonawca będzie ponosił opłaty - głównie dat ich produkcji oraz informacji czy są sprawne.

Odpowiedź na pytanie nr 7:

Urządzenia są sprawne, rok produkcji (przybliżony) – 2000.

Pytanie nr 8:

Czy Zamawiający potwierdza, że zawarcie umowy na usługi telekomunikacyjne leży nie leży po stronie Wykonawcy.

Odpowiedź na pytanie nr 8:

Zamawiający informuje, że Wykonawca na potrzeby realizacji usługi korzystał będzie ze swojego telefonu komórkowego, a w przypadku potrzeby kontaktu z komórkami organizacyjnymi szpitala z telefonu stacjonarnego. Zawarcie umowy na usługi telekomunikacyjne nie leży po stronie wykonawcy.

Pytanie nr 9:

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 na pytanie nr 9:

Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć, czy po stronie Wykonawcy wystąpi konieczność poniesienia innych kosztów niż te wynikające ze specyfikacji warunków zamówienia, z uwagi na różne rozwiązania organizacyjne podmiotów realizujących taką usługę.

Pytanie nr 10:

Czy Zamawiający potwierdza, że wyrazi zgodę na świadczenie zewnętrznych usług cateringowych w najmowanej kuchni przez Wykonawcę za zgodą Zamawiającego.

Odpowiedź na pytanie nr 10:

Zamawiający nie potwierdza, zgodnie z SWZ wynajmowane pomieszczenia mają służyć realizacji usługi objętej niniejszym zamówieniem.

Pytanie nr 11:

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, woda zimna, podgrzanie wody, ścieki, c.o., odpady, itp.) ceny jednostkowe netto, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca płaci.

Odpowiedź na pytanie nr 11:

Zamawiający załącza tabelę z danymi dotyczącymi zużycia energii elektrycznej i gazu.

Pytanie nr 12:

Czy Wykonawca musi zaopatrzyć każdy oddział w pojemniki pokonsumpcyjne jeżeli tak to ile łącznie takich pojemników musi zakupić i jakiej pojemności mają być te pojemniki?

Odpowiedź na pytanie nr 12:

Nie, Wykonawca nie musi zaopatrzyć oddziałów w pojemniki pokonsumpcyjne.

Pytanie nr 13:

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, 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?

Odpowiedź na pytanie nr 13:

Wydane wcześniej decyzje zostały zrealizowane. Obecnie nie ma żadnych decyzji dotyczących pomieszczeń kuchennych.

Pytanie nr 14:

Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu Sanepidu dotyczącego pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy.

Odpowiedź na pytanie nr 14:

Zamawiający nie posiada ostatniego protokołu kontroli Sanepidu pomieszczeń kuchni. Protokół taki posiada obecny wykonawca usługi.

Pytanie nr 15:

Prosimy o podanie kosztów przeglądu okresowego instalacji elektrycznej.

Odpowiedź na pytanie nr 15:

Zamawiający nie ma dostępu (wglądu) do rachunków Wykonawcy wystawianych przez inne podmioty.

Pytanie nr 16:

Jaka jest maksymalna moc energii elektrycznej dostępna w pomieszczeniach, które będą przekazane Wykonawcy na podstawie umowy dzierżawy?

Odpowiedź na pytanie nr 16:

W dzierżawionych pomieszczeniach moc energii elektrycznej jest wystarczająca dla zapewnienia eksploatacji urządzeń i sprzętu elektrycznego niezbędnego do realizacji usługi.

Pytanie nr 17:

Czy ubezpieczenie zostało wliczone w kwotę czynszu najmu? Jeżeli nie to prosimy o podanie kwoty jaką będzie musiał ponieść Wykonawca jeżeli jest to po stronie Wykonawcy?

Odpowiedź na pytanie nr 17:

Ubezpieczenie nie zostało wliczone w kwotę czynszu najmu. Wykonawca usługi ponosi odpowiedzialność za szkody na osobach i mieniu, które wynikły z niewykonania bądź nienależytego wykonania przedmiotu umowy za szkody powstałe. Wykonawca podejmie decyzje o rodzaju ubezpieczenia i kwocie.

Pytanie nr 18:

Czy kuchnia posiada separator tłuszczu? Jeśli tak to jak jest jego wielkość i po czyjej stronie będzie jego oczyszczanie? Jaki jest przewidywany koszt tej usługi?

Odpowiedź na pytanie nr 18:

Kuchnia nie posiada separatora tłuszczu.

Pytanie nr 19:

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

Odpowiedź na pytanie nr 19:

Wentylacja jest sprawna, w trakcie trwania usługi może pojawić się konieczność dokonywania jej remontu.

Pytanie nr 20:

Prosimy o opublikowanie wykazu wyposażenia jakie znajduje się w pomieszczeniach wynajmowanych, a który należy do obecnego wykonawcy.

Odpowiedź na pytanie nr 20:

Lodówki – 5 szt.
Zamrażarki – 3 szt.
Piec konwekcyjno-parowy – 2 szt.
Taboret gazowy dwupalnikowy – 1 szt.
Obieraczka do ziemniaków – 1 szt.
Kuchenka gazowa – 4-ro palnikowa – 1 szt.

Pytanie nr 21:

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 na pytanie nr 21:

Zamawiający przewiduje remont Oddziału chorób wewnętrznych, bez czasowego wyłączenia i zmniejszania liczby pacjentów.

Pytanie nr 22:

Czy w trakcie trwania na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź zmniejszenie ilości łóżek w Szpitalu?

Odpowiedź na pytanie nr 22:

Zamawiający nie planuje zwiększenia bądź zmniejszenia ilości łóżek. Jednocześnie należy zwrócić uwagę na zapisy § 2 ust.4 Projektu umowy.

Pytanie nr 23:

Czy w pomieszczeniach wynajmowanych przez Zamawiającego jest drożna kanalizacja?

Odpowiedź na pytanie nr 23:

Tak.

Pytanie nr 24:

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

Odpowiedź na pytanie nr 24:

Nie.

Pytanie nr 25:

Kiedy ostatni raz były malowane pomieszczenia kuchenne?

Odpowiedź na pytanie nr 25:

Ostatnie malowanie pomieszczeń kuchennych miało miejsce w lutym 2021 roku.

Pytanie nr 26:

Prosimy o szacunkowe określenie procentowego udziału każdej z diet wyszczególnionych w ogłoszeniu o zamówieniu w stosunku do ogólnej ilości pacjentów, którym należy zapewnić wyżywienie. Np. dieta podstawowa 30%.

Odpowiedź na pytanie nr 26:

Dieta łatwostrawna ok.70%, dieta cukrzycowa ok.15%, pozostałe diety – 15%.

Pytanie nr 27:

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

Odpowiedź na pytanie nr 27:

Pomieszczenia wymagają dostosowania.

Pytanie nr 28:

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 na pytanie nr 28:

Przeglądy kominiarskie – termin ważności do 31.12.2021 r.

Pomiary elektryczne – Zamawiający nie posiada, są w dyspozycji obecnego Wykonawca usługi .

Pytanie nr 29:

Czy są jakiegokolwiek nakazy obecnie wydane przez Stację Sanitarno - Epidemiologiczną lub inne organy kontroli (jeżeli są) zostaną wykonane przez dotychczasowego Wykonawcę usługi do dnia przejęcia kuchni przez nowego Wykonawcę?

Odpowiedź na pytanie nr 29:

Zgodnie z Odpowiedzią na pytanie nr 13.

Pytanie nr 30:

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

Odpowiedź na pytanie nr 30:

Na obecną chwilę nie ma konieczności przeprowadzania prac remontowych.

Pytanie nr 31:

Prosimy o udostępnienie dokumentacji technicznej budynku oraz pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy.

Odpowiedź na pytanie nr 31:

Zamawiający nie udostępnił dokumentacji technicznej budynku.

Pytanie nr 32:

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

Odpowiedź na pytanie nr 32:

Tak, sprzęt zakupiony przez Wykonawcę pozostaje jego własnością po zakończeniu realizacji umowy.

Pytanie nr 33:

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dodanie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia? Dla ułatwienia przedstawiamy propozycję takiego zapisu:

„Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia bez żadnych konsekwencji i roszczeń ze strony Zamawiającego, w szczególności w przypadku:

1. braku ekonomicznego uzasadnienia dalszego wykonywania przedmiotu umowy (nastąpi wzrost kosztów świadczonych usług, co powodować będzie działalność Wykonawcy ze stratą na tym kontrakcie),
2. jeżeli jest to podyktowane istotnym interesem prawnym, ekonomicznym, gospodarczym lub finansowym Wykonawcy,
3. innych ważnych przyczyn.

Podkreślamy, iż wprowadzenie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia jest korzystne dla obu Stron, zarówno Zamawiającego jak i Wykonawcy. W/w zapis dostosowuje zapisy umowy do bardzo zmiennej sytuacji gospodarczej. W przypadku zaistnienia sytuacji, za którą żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności a uniemożliwiających dalszą realizację przedmiotu zamówienia, każda ze Stron będzie uprawniona do rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia, który umożliwi drugiej stronie przygotowanie się do jej zakończenia.

Odpowiedź na pytanie nr 33:

Zamawiający nie dodaje proponowanego zapisu.

Pytanie nr 34:

Ile osób pracuje obecnie przy wykonywaniu usługi?

Odpowiedź na pytanie nr 34:

Obecnie przy realizacji usługi pracuje 5 osób.

Pytanie nr 35:

W jakich godzinach pracuje kuchnia?

Odpowiedź na pytanie nr 35:

Kuchnia czynna jest od 6:00 do 19:00.

Pytanie nr 36:

W związku z odbyciem wizji lokalnej w dniu 11.10.2021r. ze względu na stan techniczny pomieszczeń kuchennych, zwracamy się z pytaniem czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie usług żywienia zbiorowego dla pacjentów Powiatowego Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze w formie cateringu z dystrybucją do pacjenta z zachowaniem harmonogramu podanego w SWZ?

Odpowiedź na pytanie nr 36:

Zamawiający nie wyraża zgody na świadczenie usługi w formie cateringu.

Pytanie nr 37:

Jeśli Zamawiający wyrazi zgodę na usługę świadczoną w formie cateringu, czy dopuści także możliwość dostarczania posiłków dwa razy dziennie ? (śniadanie z II śniadaniem, obiad z podwieczorkiem i z kolacją)?

Odpowiedź na pytanie nr 37:

Zamawiający nie wyraził zgody na świadczenie usługi w formie cateringu i nie dopuszcza możliwości dostarczania posiłków dwa razy dziennie.

Pytanie nr 38:

Jeśli Zamawiający odpowiedział twierdząco na powyższe (dwa) pytania, prosimy o informację jak wpłynęłoby to na kwotę dzierżawy pomieszczeń kuchennych?

Odpowiedź na pytanie nr 38:

Patrz – odpowiedzi na pytania nr 36 i 37.

Pytanie nr 39:

Prosimy o podanie obecnej stawki osobodnia oraz nazwy obecnego wykonawcy usługi.

Odpowiedź na pytanie nr 39:

Stawka osobodnia:

dieta podstawowa 15.00 netto, 16,20 brutto

dieta cukrzycowa 15,50 netto, 16,74 brutto

Wykonawca usługi:

Usługi Gastronomiczne "KUCHMAR" Poborca Maria

Ul. Bohaterów Getta 10, 58-400 Kamienna Góra

Pytanie nr 40:

Prosimy o podanie średniej ilości posiłków za każdy z ostatnich 12 miesięcy.

Odpowiedź na pytanie nr 40:

Zgodnie z Odpowiedzią na pytanie nr 2.

Pytanie nr 41:

Prosimy o udzielenie informacji dotyczących stanu technicznego pomieszczeń oraz ostatniej decyzji PPIS.

Odpowiedź na pytanie nr 41:

Informacje dotyczące pomieszczeń zawarte są w SWZ, a także w odpowiedziach na część pytań. Szczegółowy stan techniczny możliwy był do oceny podczas wizji lokalnej, której możliwość odbycia Zamawiający przewidział w SWZ.

Ostatnią decyzję PPIS posiada obecny Wykonawca usługi.

Pytanie nr 42:

Ponieważ wspomina Państwo o możliwości dzierżawy tacek i wózków(ale nigdzie nie ma podanej kwoty za dzierżawę)- czy moglibyście Państwo przesłać skan umowy dzierżawy tego asortymentu lub chociaż podać kwotę.

Odpowiedź na pytanie nr 42:

Dzierżawa tacek i wózków uwzględniona jest w cenie czynszu za najem pomieszczeń kuchennych.

-
- II. Zamawiający informuje, że pytania i odpowiedzi na nie stają się integralną częścią specyfikacji warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert. Pozostałe warunki nie ulegają zmianie.

Prezes Zarządu

Barbara Kosak