

Odpowiedź:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	12
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020
Oddział Psychiatryczny Ogólny I												
Śniadanie	1184	1088	890	597	634	733	1099	1088	903	1044	975	809
Obiad	1173	1018	877	594	632	728	1109	1088	907	1045	973	810
Kolacja	1176	1070	870	594	635	738	1111	1091	910	1045	974	802
Oddział Psychiatryczny Ogólny II												
Śniadanie	960	989	904	621	615	678	984	854	840	886	832	706
Obiad	945	977	893	618	617	677	976	838	812	885	809	707
Kolacja	967	978	889	618	616	689	986	855	856	889	813	708
Oddział Psychiatryczny Ogólny III												
Śniadanie	670	572	583	534	619	631	612	606	577	600	685	725
Obiad	630	547	550	512	595	618	616	609	565	597	686	714
Kolacja	644	556	556	533	624	635	621	613	582	618	695	727
Oddział Psychiatryczny Rehabilitacyjny												
Śniadanie	900	952	759	413	521	457	583	846	791	741	810	505
Obiad	897	932	746	420	515	467	587	847	805	743	808	501
Kolacja	922	942	757	420	519	470	598	833	805	742	809	492
OLZA dla Uzależnionych od Alkoholu												
Śniadanie	564	622	489	482	458	552	610	567	518	610	278	310
Obiad	500	561	444	468	427	519	517	539	469	553	248	297
Kolacja	569	615	471	478	452	554	612	566	516	604	269	316
OLZA dla Uzależnionych od Środków Psychoaktywnych												
Śniadanie	317	328	123	0	187	281	311	266	332	253	78	250
Obiad	338	334	123	0	183	286	312	271	338	254	74	251
Kolacja	335	329	123	0	190	287	312	269	336	253	75	261
Ośrodek Leczenia Uzależnień w Legnicy												
Śniadanie	467	484	147	0	23	124	267	283	305	300	236	295
Obiad	467	484	147	0	23	124	267	283	305	300	236	295
Kolacja	467	484	147	0	23	124	267	283	305	300	236	295

Pytanie 3:

Prosimy o potwierdzenie, iż oferta Wykonawcy zawierająca jadłospisy nie spełniające wymagań Zamawiającego opisanych w ogłoszeniu, SIWZ oraz załącznikach zostanie odrzucona.

Odpowiedź:

Ta. Zamawiający potwierdza.

Pytanie 4:

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź:

Zgodnie z ustawą PZP z dnia 29 stycznia 2004 (Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 z późni. zm.) Zamawiający poda wartość zamówienia podczas otwarcia ofert.

Pytanie 5:

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie jest w stanie tego przewidzieć. Zmiany te zależne są od Narodowego Funduszu Zdrowia i Zarządu Województwa Dolnośląskiego.

Pytanie 6:

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

Odpowiedź:

Opis sposobu dostarczania posiłków szczegółowo opisany został w załączniku nr 1 do SWZ.

Pytanie 7:

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

Odpowiedź:

Nie. Zamawiający na dzień dzisiejszy nie przewiduje przeprowadzania remontów. Jednakże w treści SWZ i opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości żywionych pacjentów.

Pytanie 8:

Jakie ilości w skali miesiąca/ dnia naczyń jednorazowych należy uwzględnić dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie stosuje naczyń jednorazowych.

Pytanie 9:

Prosimy o uwzględnienie odstępstw od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na odstępstwa od temperatury max $\pm 5^{\circ}$

Pytanie 10:

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający dopuszcza.

Pytanie 11:

Prosimy o uwzględnienie odstępstw od wymaganej gramatury i wartości odżywczej zgodnie z przyjętymi normami na poziomie $\pm 10\%$

Odpowiedź:

Nie. Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 12:

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

Odpowiedź:

Za pisemne zestawienia posiłków odpowiedzialny jest Ruch Chorych.

Pytanie 13:

Z uwagi na poprawność planowania oraz możliwość zapewnienia większej różnorodności jadłospisu, zwracamy się z prośbą o wyrażenie zgodny, prezentowania planu żywienia w 14 dniowych jadłospisach.

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 14:

Prosimy o wyrażenie zgody na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków. Ilości posiłków oraz korekty, reklamacje, zamówienia diet specjalistycznych, uwagi, zgłaszane są przez uprawnione osoby, na udostępnionej przez Wykonawcę stronie internetowej lub bezpośrednio w aplikacji mobilnej

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 15:

Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SIWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca

Odpowiedź:

Zamawiający na dzień wszczęcia postępowania nie przewiduje żadnych innych kosztów.

Pytanie 16:

Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem. Czyją własnością są windy?

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający posiada winę kuchenną do dystrybucji posiłków. Opis eksploatacji szczegółowo opisany został w załączniku nr 1 do SWZ.

Pytanie 17:

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

Odpowiedź:

Dozorowi Technicznemu podlega jedynie winda kuchenna - koszty jej eksploatacji ponosi Zamawiający. Obecnie używane kotły warzelne są własnością Wykonawcy i on ponosi pełne koszty ich eksploatacji.

Pytanie 18:

Prosimy o podanie czy na terenie kuchni znajduje się separator tłuszczu i jakiej jest on pojemności. Kto ponosi koszty jego czyszczenia? Jakiej wysokości to są koszty?

Odpowiedź:

Nie. Zamawiający nie posiada separatora tłuszczu.

Pytanie 19:

W jakim stanie technicznym znajduje się budynek kuchni, kiedy był ostatnio przeprowadzony remont, malowanie etc..

Odpowiedź:

Stan pomieszczeń Zamawiający ocenia jako dostateczny. Pomieszczenia malowane są według potrzeb.

Pytanie 20:

Czy budynek kuchni i pomieszczenia są dopuszczone przez Inspekcję Sanitarną do użytku?

Odpowiedź:

Tak. Są dopuszczone.

Pytanie 21:

Prosimy o podanie informacji dotyczących mocy przyłączy energii elektrycznej. Jaka jest dostępna i maksymalna moc przyłączy, czy jest jeden kabel zasilający WLZ czy może kilka, jakie są przekroje tych kabli, w jaki sposób i gdzie są one opomiarowane. Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy?

Odpowiedź:

Na dzień dzisiejszy kuchnia szpitalna zasilana jest z trzech punktów przyłączeniowych. Każdy punkt jest olicznikowany, liczniki znajdują się:

1. Korytarz przy wejściu do kuchni – zasila gniazda 230/400V oraz oświetlenie, moc przyłączeniowa to około 10 kVA
2. Korytarz boczny – zasila gniazda 3 fazowe, aktualnie podłączone są patelnie elektryczne, moc przyłączeniowa to około 15 kVA
3. Pomieszczenie wydawania posiłków w kuchni – zasila gniazda 3 fazowe, aktualnie podłączone są kotły warzelne, moc przyłączeniowa to około 18 kVA

Przekroje przewodów zasilających:

Licznik 1 – 4 x 2,5 YDY

Licznik 2 - 4 x 4 YDY

Licznik 3 - 4 x 4 YDY

Ewentualne zwiększenie mocy przyłączeniowej będzie możliwe po zapoznaniu się z potrzebami przyszłego Wykonawcy oraz wymianie kabli zasilających.

Pytanie 22:

Czy Zamawiający ustali próg maksymalnej różnicy w liczbie zamawianych posiłków, do którego Wykonawca nie będzie wnosił żadnych skutków prawnych i roszczeń?

Odpowiedź:

Zamawiający w treści SWZ zastrzegł możliwość zmiany ilości osobodni,

Pytanie 23:

Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów? Prosimy o podanie wymiarów wind, celem doboru odpowiednich wózków bemaowych.

Odpowiedź:

Wykonawca dostarcza posiłki windą kuchenną znajdującą się w pomieszczeniach kuchennych. Wykonawca nie dostarcza posiłków bezpośrednio na oddziały.

Opis sposobu dostarczania a posiłków szczegółowo opisany został w załączniku nr 1 do SWZ.

Pytanie 24:

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający przewiduje negocjację ceny?

Odpowiedź:

Nie. Zamawiający nie przewiduje negocjacji ceny, ani w przypadku zmniejszenia liczby pacjentów, ani w przypadku jej zwiększenia.

Pytanie 25:

Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń plastikowych z atestem PZH 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 wyraża zgodę na wymianę przez Wykonawcę i na jego koszt, talerzy na plastikowe wielorazowego użytku wyłącznie pod warunkiem, iż będą one mogły być poddawane każdorazowo wyparzeniu w zmywarce, a także posiadały będą odpowiednie atesty w tym zakresie.

Pytanie 26:

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:

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zbite talerze. Wykonawca winien w kalkulować ich koszt w wartość zamówienia.

Pytanie 27:

Z treści art. 36b ustawy 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. 36b Pzp).

W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców w załączniku nr 3 do SIWZ dotyczą jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający potwierdza.

Pytanie 28:

W związku z panującą pandemią COVID-19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemii COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni".

Odpowiedź:

Nie. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie powyższego zapisu do treści wzoru umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości żywionych pacjentów.

Pytanie 29:

W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarciem.

Odpowiedź:

Zamawiający na chwilę obecną zapewnia możliwość uczestnictwa w otwarciu ofert. Jeżeli wystąpią okoliczności uniemożliwiające uczestnictwo, na stronie internetowej udostępniony zostanie link do otwarcia ofert w trybie online.

Pytanie 30:

Czy w związku ze stanem epidemii szpital zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu np. kwarantanny zatrudnionych pracowników?

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający w sytuacji kwarantanny personelu wymaga zabezpieczenia pacjentów. Szpitala w posiłki w formie cateringowej. Ponadto wymaga się, aby pomieszczenia kuchenne poddane zostały dezynfekcji.

Pytanie 31:

W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa,

może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odpowiedź:

Pytanie nie dotyczy niniejszego postępowania. Powyższy zapis jest §15 ust. 2 załącznika nr 8a – Wzoru umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

Pytanie 32:

Czy zamawiający udostępni miejsce na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych zebranych z oddziałów? Po czyjej stronie leży odbieranie tych odpadów.

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.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. 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”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów.

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami prawa. Jeśli Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów prosimy o przedstawienie na jakiej podstawie i w jaki sposób będzie wystawiał Kartę Przekazania Odpadu w przypadku odpadów pokonsumpcyjnych.

Odpowiedź:

Przytoczony powyżej przepis dotyczy usługi Cateringowej, a niniejsze postępowanie prowadzone jest na dzierżawę pomieszczeń kuchennych i produkowania na ich bazie posiłków.

W związku z czym przez okres dzierżawy (tj trzy lata od podpisania umowy) to Wykonawca jest wytwórcą odpadów i to On winien zawrzeć umowę na ich utylizację.

Nadmieniam, iż Zamawiający wymaga od Wykonawcy odpowiedzialności wyłącznie za odpady pokonsumpcyjne i biodegradowalne. Zamawiający wyraża zgodę aby pozostałe odpady gromadzone selektywnie były składowane w ramach odpadów Szpitalnych.

Pytanie 33:

Czy Sanepid badał u Zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

Odpowiedź:

Jadłospisy badane są bezpośrednio u obecnego Wykonawcy.

Pytanie 34:

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada zaleceń.

Pytanie 35:

W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

Odpowiedź:

Informacje o stanie podawane są trzy razy dziennie przez Ruch Chorych.

Pytanie 36:

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:

W subiektywnej ocenie Zamawiającego, pomieszczenia odpowiadają w/w normom.

Pytanie 37:

Czy w kuchni 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. Czy istnieje osobna wentylacja tłuszczowa? Jakim czynnikiem zasilane są nagrzewnice? Czy Zamawiający posiada dokumentację dotyczącą sprawności układów i przeglądów wentylacyjnych? Prosimy o jej udostępnienie.

Odpowiedź:

Pomieszczenia kuchni zaopatrzone są w wentylację wyciągową – wentylacja jest drożna. Przeglądy wykonywane są przez Zamawiającego raz w roku – brak dokumentacji. Brak wentylacji tłuszczowej. Brak nagrzewnic.

Pytanie 38:

Prosimy o informację czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeśli nie, to proszę podać które odcinki są niesprawne i w jaki zakresie.

Odpowiedź:

Tak. Kanalizacja jest sprawna i drożna.

Pytanie 39:

Prosimy o informacje ile czasu będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do uruchomienie usługi?

Odpowiedź:

Terminy powyższe określone zostały w pkt 5 załącznika nr 1 do SWZ.

Pytanie 40:

Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim-dobrym stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Odpowiedź:

W subiektywnej ocenie Zamawiającego, pomieszczenia są w stanie odpowiednim do prowadzenia kuchni.

Pytanie 41:

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:

Nie. Zamawiającemu nie wydano żadnych decyzji nakazujących.

Pytanie 42:

Zwracamy się z prośbą 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 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.

Odpowiedź:

Nie. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie zmian do treści wzorów umów.

Pytanie 43:

Czy Zamawiający udostępni – wydierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników kuchni tj.

- pomieszczenia szatni (damska , męska)
- pomieszczenia socjalne odpowiadające wymogom PIP, PIS
- pomieszczenia WC.

Odpowiedź:

Zamawiający zapewni Wykonawcy pomieszczenie szatni wraz z węzłem sanitarnym oraz pomieszczenie biurowe.

Pytanie 44:

Prosimy o udostępnienie planu sytuacyjnego pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy.

Odpowiedź:

Plan sytuacyjny pomieszczeń udostępniany jest na żądanie podczas wizji lokalnej.

Pytanie 45:

Czy jadłospisie dekadowym i jednodniowym mogą znajdować się diety: podstawowa, łatwostrawna, cukrzycowa? Czy inne jakie?

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 46:

Czy zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej? Czy zupa mleczna może być podawana 3 razy w tygodniu?

Odpowiedź:

Zupa mleczna dla wszystkich diet przysługuje średnio dwa razy w tygodniu. Codzienne wydawanie zupy mlecznej wymagane jest dla dwóch oddziałów.

Pytanie 47:

Czy zamawiający wymaga dodatków w postaci warzyw i owoców do śniadania i kolacji (w jakiej gramaturze i jak często)?

Odpowiedź:

Nie. Zamawiający nie wymaga.

Pytanie 48:

Czy zamawiający wyraża zgodę na podawanie masła roślinnego jako dodatków tłuszczowych do śniadań i kolacji?

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 49:

Czy zamawiający wyraża zgodę na dania jednogarnkowe typu bigos, fasolka po bretońsku etc... 2x w tygodniu?

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na dania jednogarnkowe raz w tygodniu.

Pytanie 50:

Proszę o podanie gramatury dodatków: wędliny, pasty, sałatek, serów do śniadań i kolacji mięsa, dań jednogarnkowych, zupy mlecznej i obiadowej, dodatków do drugiego dania, napojów itp.

Odpowiedź:

Gramatury udostępniane na żądanie podczas wizji lokalnej.

Pytanie 51:

Czy zamawiający wyraża zgodę na podroby (żołądki, wątróbkę) Ile razy w miesiącu?

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na podawanie podrobów dwa razy w miesiącu.

Pytanie 52:

Prosimy o informacje czy Zamawiający ma dołączyć do oferty jadłospis dla diety cukrzycowej 3-posiłkowej czy 5-posiłkowej?

Odpowiedź:

Jadłospis ma być sporządzony dla diety cukrzycowej 5-posiłkowej.

Pytanie 53:

Prosimy o potwierdzenie, iż w kwestii jadłospisów do oferty Wykonawca ma dołączyć:
jeden jadłospis dla diety podstawowej (3-posiłkowej) z podaniem gramatury, kaloryczności (z całego dnia) na okres jednego miesiąca oraz
jeden jadłospis dla diety lekkostrawnej (3-posiłkowej) z podaniem gramatury, kaloryczności (z całego dnia) na okres jednego miesiąca oraz
jeden jadłospis dla diety wątrobowej (3-posiłkowej) z podaniem gramatury, kaloryczności (z całego dnia) na okres jednego miesiąca oraz
jeden jadłospis dla diety cukrzycowej (3-posiłkowej i/lub 5-posiłkowej – zgodnie z odpowiedzią na pytanie powyżej) z podaniem gramatury, kaloryczności (z całego dnia) na okres jednego miesiąca.

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający potwierdza iż Wykonawca ma dołączyć do oferty wyżej wymienione jadłospisy.

Pytanie 54:

Zamawiający w rozdziale X SIWZ "Dokumenty składane przez Wykonawcę wraz z JEDZ" pisze iż Wykonawca ma załączyć m.in.: przykładowy jadłospis z podaną gramaturą i kalorycznością (z podziałem na diety: podstawowa, cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna) na okres jednego miesiąca. Jeśli Oferent prowadzi wyżywienie w oddziel psychiatrycznym, należy przedłożyć jadłospis z oddziału o tym profilu". Prosimy o informację co Zamawiający ma na myśli poprzez ostatnie zdanie. Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie.

Odpowiedź:

Szpitala psychiatryczne są obiektami szczególnymi jeśli chodzi o ilość spożywanych przez pacjentów posiłków. Jadłospisy w szpitalach psychiatrycznych często zawierają większą ilość wydawanych posiłków, np. 500 ml zupy na osobę, lub powiększona gramatura chleba.

Pytanie 55:

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej codziennie dla każdej diety na śniadanie, również w przypadku diety cukrzycowej?

Odpowiedź:

Zupa mleczna dla wszystkich diet przysługuje średnio dwa razy w tygodniu. Codzienne wydawanie zupy mlecznej wymagane jest dla dwóch oddziałów.