

Odpowiedzi na pytania Oferentów – Część 2.

Do „Uzdrowisko Iwonicz” S.A. wpłynęły kolejne następujące pytania odnośnie zapytania ofertowego pn. „Świadczenie usług w zakresie żywienia zbiorowego kuracjuszy na rzecz „Uzdrowisko Iwonicz” S.A. w Iwoniczu-Zdroju”:

1. Prosimy o załączenie wykazu urządzeń kuchennych i wyposażenia będącego jego własnością odrębnie dla każdego z obiektów. Wykonawca na poziomie przygotowania i szacowania oferty musi znać sprzęt, który ma zostać przekazana oraz wymagane doposażenie

Odpowiedź: Wykaz zostaje przekazany każdemu Oferentowi, który złoży takie zapytanie. Wykaz dotychczas otrzymały wszystkie Podmioty zgłaszające zainteresowanie ofertą lub zadające pytania.

2. Prosimy o podanie o jaki sprzęt należy uzupełnić sprzęt kuchenny i wyposażenie?

Odpowiedź: Uzupełnienie sprzętu i wyposażenia leży po stronie Wykonawcy.

3. Czy jest jakikolwiek drobny sprzęt, który zostanie przekazany przyszłemu Wykonawcy?

Odpowiedź: j.w.

4. Prosimy o podanie ilości wydanych posiłków w przedziale na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za ostatnie 12 miesięcy.

Odpowiedź: W pierwszej części odpowiedzi na pytania Oferentów w pkt 13. podany został procentowy udział rozkładu osobodni żywieniowych w poszczególnych miesiącach roku.

Maksymalna ilość żywionych w poszczególnych obiektach wynosi:

Szpital Excelsior -	290 os.
Sanatorium Biały Orzeł	100 os.
Sanatorium Pod Jodłą	90 os.
Sanatorium Stare Łazienki	60 os.
Sanatorium nr IV	40 os.

We wszystkich obiektach znajdują się kuracjusze NFZ (ZUS) i komercyjni w zależności stanu rezerwacji.

5. Prosimy o zmianę zapisów dotyczących informacji z Krajowego Rejestru Karnego aby Zamawiający uwzględnił dokument wydany do 6 miesięcy przed wyznaczonym terminem składania ofert

Odpowiedź: Dopuszczamy złożenie oferty z informacją z KRK z załączonym dokumentem wydanym do 6 miesięcy przed terminem składania ofert, ale przed podpisaniem umowy musi zostać dostarczona informacja aktualna z Rejestru.

6. Prosimy o dopracowanie jakie „dodatki” będą oceniane przez Zamawiającego – czy do śniadania, obiadu, kolacji? Prosimy o wyjaśnienie słowa „dodatek”

Odpowiedź: Dodatki oceniane będą głównie w odniesieniu jadłospisu dla klienta komercyjnego i dotyczą wprowadzenia dodatków ponad wymagania Załącznika nr 1 do zapytania ofertowego pod względem gramatury, jakości, częstotliwości stosowania (np.: dodatkowa surówka, deser, owoc, wędlina, jogurt itp.)

7. Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie w sanatorium z załączeniem jadłospisu dla gości hotelowych .

Odpowiedź: Nie udostępniamy jadłospisów. Wymogi związane z układaniem jadłospisów zostały opisane w Załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.

8. Prosimy o podanie średniej ilości wydanych posiłków na poszczególnych jadalniach oraz maksymalnej ilości miejsc oraz stolików

Odpowiedź: Zgodnie z odpowiedzią udzieloną w pytaniu 4.

9. Czy Zamawiający zapewnia termosy i GN do transportu posiłków?

Odpowiedź: Zamawiający zapewnia sprzęt wg przesłanego wykazu sprzętu i wyposażenia.

10. Ilu kuracjuszy średnio dziennie wymaga dostarczania posiłków do pokoi, prosimy o podanie wraz z podziałem na budynki oraz w jakich obecnie pojemnikach wydawane są te posiłki (jednorazowe, taca)?

Odpowiedź: Średnio 20 osób (dotychczas 5 – 30) wymaga dostarczania posiłków do pokoju. Wyłącznie w Szpitalu Excelsior. Posiłki podawane na tacy. Dopuszczalne typowe pojemniki termoizolowane.

11. Prosimy o podanie kosztów utylizacji odpadów oraz czy Zmawiający wyznaczy miejsca do ich składowania

Odpowiedź: Zgodnie z § 4 pkt 14. Załączonego do Zapytania ofertowego projektu umowy koszt utylizacji obciąża Wykonawcę, który samodzielnie zawiera umowy z odbiorcą odpadów. Miejsce do składowania zostanie wyznaczone na terenie Zamawiającego.

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

- koszty gazu ziemnego
- koszt korzystania z Internetu i telefonów
- koszt zimnej wody, ścieków i ciepłej wody

Odpowiedź: Szpital Excelsior i Sanatorium Biały Orzeł posiadają liczniki gazowe umożliwiające szczegółowe rozliczenie.

Średnie miesięczne koszty wynosily:

-gazu ziemnego	3.328 zł brutto
-Internetu i 7 telefonów	77 zł brutto
-zimnej wody	3.736 zł brutto
-ścieków	3.420 zł brutto

Zużycie gazu, wody i ścieków w pozostałych obiektach oraz ciepłej wody i ogrzewania uwzględnione zostało ryczałtowo w czynszu z tytułu najmu pomieszczeń (15.000 zł/mies).

13. Czy są jakiegokolwiek dodatkowe koszty jakie ponosi Wykonawca nie wspomniane w paragrafie 4 umowy np.

- koszty podatku od nieruchomości
- koszt przeglądów budynków
- itp.

Odpowiedź: NIE

14. Prosimy o podanie kosztów napraw za ostanie 12 miesięcy

Odpowiedź: Wykonawca usług ponosi ewentualne koszty.

15. Kiedy odbyło się ostatnie malowanie zaplecza kuchennego oraz stołówek ?

Odpowiedź: W różnych terminach. W szpitalu Excelsior niezbędne są znaczące prace remontowe i inwestycyjne zaplecza kuchennego. Ich kosztu nie należy uwzględniać w proponowanej cenie za usługę, gdyż podlegać one będą odrębnym ustaleniom.

16. Czy według Zamawiającego oddawane pomieszczenia wymagają bieżących remontów lub nakładów inwestycyjnych?

Odpowiedź: TAK – j.w.

17. Prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi?

Odpowiedź: Odpowiedzi udzielono w części pierwszej Odpowiedzi na pytania – pytanie 2.

18. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w § 6 wzoru 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 - 2 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: Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie w Umowie na świadczenie usług żywieniowych zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia, którego bieg rozpoczyna się od pierwszego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym dokonano wypowiedzenia.”

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza odchylenie od wymaganej temperatury $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

Odpowiedź: TAK – za wyjątkiem temperatur określonych w Załączniku nr 1. do Zapytania ofertowego.

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

Odpowiedź: Nie podajemy takiej informacji – bez znaczenia dla postępowania.

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

Odpowiedź: NIE – chyba, że zmiana liczby żywionych będzie trwała (np.: wyłączenie obiektu).

23. Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie zamiast porcelany naczyń plastikowych dopuszczonych do Żywienia.

Odpowiedź: NIE

24. 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: TAK

25. będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do uruchomienie usługi?

Odpowiedź: Prawdopodobnie chodzi o czas jaki będzie miał Wykonawca do przejęcia.

Przejęcie nastąpić musi w sposób płynny, tak aby śniadanie w dniu 2 lutego wydał już nowy Wykonawca.

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

Odpowiedź: Zaplecze kuchenne w Szpitalu Excelsior wymagać będzie prac remontowych i inwestycyjnych, które powinny być przeprowadzane bez przerywania produkcji i dystrybucji posiłków. Takie rozwiązania są możliwe i wymagają odrębnych uzgodnień, podobnie jak ich koszt, którego nie należy kalkulować w cenie usługi.

27. 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 ma ścisłych zaleceń. Temat do wstępnego omówienia podczas wizji lokalnej.

28. Z treści zapytania wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy. W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23¹ Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje :

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- b) Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?
- c) Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagradzania oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- d) Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- e) Daty urodzenia osób przeznaczonych do przejęcia. Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?

„Uzdrowisko Iwonicz” S.A.
Al. Torosiewiczza 2, 38-440 Iwonicz-Zdrój
PREZES ZARZĄDU

Piotr Komarnicki

- f) Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dowolnie wybrany dzień
- g) Kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, Wynagradzania oraz Funduszu Świadczeń Socjalnych
- h) Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia
- i) Zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia
- j) Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
- k) Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.

Odpowiedź: NIE występuje przejęcie jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy.

29. Prosimy o podanie średniego zapotrzebowania miesięcznego lub dziennego na naczynia jednorazowe?

Odpowiedź: Nie wyrażamy zgody na stosowanie naczyń jednorazowych.

30. Czy wykonawca może świadczyć usługi dla odbiorców zewnętrznych.

Odpowiedź: Sytuacja taka wymagać będzie odrębnej umowy.

31. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na spełnienie wymogu posiadania „Certyfikatu HACCP” wykonawca może przedstawić „Certyfikatu ISO 22000:2005”. Pragniemy zauważyć, że od 2004 r. nie jest prowadzona certyfikacja systemu HACCP przez akredytowane jednostki, a jedynie ISO 22000:2005, gdyż zarówno system HACCP jak i GHP/GMP jest w nim zawarte.

Odpowiedź: TAK

32. Prosimy o wprowadzenie w projekcie umowy zmiany ceny ze względu na zmiany wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany:

- 1) stawki podatku od towarów i usług; **Odpowiedź ad 1): taka regulacja istnieje w projekcie Umowy w §3 pkt 5.**
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
 - 4) -zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych.
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonywania zamówienia przez wykonawcę.

Odpowiedź dla punktów 2) – 4): TAK – zmiana wynagrodzenia należnego Wykonawcy podlegać będzie negocjacjom

33. Zamawiający wymaga by do wykonania usługi stanowiącej przedmiot zamówienia zatrudnionych było 10 kelnerów, 7 osób przygotowujących posiłki każdego dnia, wykwalifikowany dietetyk, osoba która będzie codziennie nadzorować i kontrolować wykonywanie usługi i personel transportujący minimum jedna osoba oraz zwiększonej ilości personelu w procesie wydawania ciepłych posiłków, w sytuacji gdy faktyczna ilość osób koniecznych do wykonania pełnej usługi żywienia tj. przygotowania, dystrybucji nadzoru oraz serwowania posiłków nie może być mniejsza niż 40 osób. Wedle wiedzy Wykonawcy aktualnie do wykonania usługi, aktualny wykonawca zatrudnia 43 osoby.

Pytanie:

Czy Zamawiający w kalkulowaniu ceny jednego osobodnia uwzględnił koszt wynagrodzeń 40 pracowników wynoszący ok 140 000 zł miesięcznie ?

Odpowiedź: Zamawiający nie ujawnia swoich kalkulacji. Zgodnie §3 pkt 8 projektu Umowy Wykonawca powinien skalkulować wszystkie koszty, w tym również koszt zatrudnienia personelu w wymaganej liczbie. Wymagania dotyczące zatrudnienia ilości personelu zostały w zapytaniu ofertowym określone.

34. Wykonawca wylicza, że łączny koszt na który składa się czynsz, opłata za energie, gaz, ogrzewanie pomieszczeń wyniesie ok 30 000 zł miesięcznie.

Pytanie:

Czy Zamawiający kwotę 30 000 zł tytułem obciążeń Wykonawcy uwzględnił w kalkulacji ceny jednego osobodnia ?

Odpowiedź: Zgodnie §3 pkt 8 projektu Umowy Wykonawca powinien skalkulować wszystkie koszty.

Proszę nie uwzględniać w kalkulacji tylko kosztów remontów (poza bieżącym utrzymaniem) oraz inwestycji, które na dzień dzisiejszy nie są znane i podlegać będą oddzielnym negocjacom i ustaleniom.

Pytanie:

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość rozwiązania umowy przez Wykonawcę za wypowiedzeniem z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia, którego bieg zaczyna się od pierwszego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym dokonano wypowiedzenia w przypadku gdy strony nie dojdą do porozumienia przy ustaleniu zakresu rzeczowego i kosztowego prac remontowo budowlanych i ich rozliczenia ?

Odpowiedź: TAK – w pkt 18 niniejszej części odpowiedzi wyjaśniono tę kwestię.

„Uzdrowisko Iwonicz” S.A.
Al. Torosiewiczza 2, 38-440 Iwonicz-Zdrój
PREZES ZARZĄDU

Piotr Komornicki

