



TAG-92/3-US/1-2017

Rybnik, dnia 13.03.2017 r.

Do Wykonawców uczestniczących
w postępowaniu o udzielenie zamówienia

WYJAŚNIENIE - MODYFIKACJA 2

W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA NA:

usługę gastronomiczną w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków
wraz z dzierżawą obiektu kuchni (zamówienie nr TAG-92-US/1-2017)
ogłoszonym w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej
z dnia 17.02.2017 r., nr 2017/S 034-061955

W związku z wniesionymi zapytaniem, zamawiający udziela poniższych odpowiedzi.
Ponadto zamawiający wprowadza niżej podane modyfikacje.

Zgodnie z opisem składającego zapytania pytania od nr 1 do nr 21 dotyczą Kuchni.

Pytanie 1: „Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?”

Odpowiedź 1: Ponieważ obecny wykonawca usługi (dzierżawca obiektu) odpowiada za należyty stan higieniczno-sanitarny dzierżawionych obiektów – obecna umowa zobowiązuje go do przekazania wszelkich decyzji i nakazów organów kontrolujących zamawiającemu. Zamawiający informuje, iż z przekazanej mu przez obecnego wykonawcę dokumentacji na dzień dzisiejszy nie wynikają żadne zalecenia do wykonania, za wyjątkiem zaleceń wynikających z protokołu UDT oraz protokołu okresowej kontroli sprawności wentylacji mechanicznej, które to zalecenia jest zobowiązany wykonać obecny Wykonawca. Protokoły te stanowią załącznik nr 1 i 2 do niniejszego pisma.

Pytanie 2: „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 2: Ponieważ obecny wykonawca usługi (dzierżawca obiektu) odpowiada za należyty stan higieniczno-sanitarny dzierżawionych obiektów – obecna umowa zobowiązuje go do przekazania wszelkich decyzji i nakazów organów kontrolujących zamawiającemu. Zamawiający informuje, iż z przekazanej mu przez obecnego wykonawcę dokumentacji na dzień dzisiejszy nie wynikają żadne zalecenia do wykonania, za wyjątkiem zaleceń wynikających z protokołu UDT oraz protokołu okresowej kontroli sprawności wentylacji mechanicznej, które to zalecenia jest zobowiązany wykonać obecny Wykonawca. Protokoły te stanowią załącznik nr 1 i 2 do niniejszego pisma.

Telefony:

Centrala: 032 42-91-000 Główny Księgowy: 032 42-91-299 Dział Zamówień Publicznych: 032 42-91-287

Sekretariat: 032 42-91-251 Dział Organizacyjny: 032 42-92-613 Dział Zaopatrzenia: 032 42-91-214

Fax: 032 42-28-272

Bank Pekao S.A. 58 1240 4272 1111 0000 4833 4765

Pytanie 3: „Prosimy o informacje ile czasu będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do uruchomienie usługi?”

Odpowiedź 3: Zamawiający wyjaśnia, że przejęcie pomieszczeń nastąpi po wydaniu ostatniego posiłku (kolacji) i uprzątnięciu pomieszczeń przez dotychczasowego wykonawcę w ostatnim dniu obowiązywania aktualnej umowy a uruchomienie usługi rozpocznie się z przygotowaniem i wydaniem pierwszego posiłku (śniadanie) w pierwszym dniu obowiązywania nowej umowy.

O ww. terminach docelowych Wykonawca, z którym zawarta zostanie umowa zostanie poinformowany z wyprzedzeniem w rozstrzygnięciu postępowania.

Pytanie 4: „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 4: Ponieważ obecny wykonawca usługi (dzierżawca obiektu) odpowiada za należyty stan higieniczno-sanitarny dzierżawionych obiektów – obecna umowa zobowiązuje go do przekazania wszelkich decyzji i nakazów organów kontrolujących zamawiającemu. Zamawiający informuje, iż z przekazanej mu przez obecnego wykonawcę dokumentacji na dzień dzisiejszy nie wynikają żadne zalecenia do wykonania, za wyjątkiem zaleceń wynikających z protokołu UDT oraz protokołu okresowej kontroli sprawności wentylacji mechanicznej, które to zalecenia jest zobowiązany wykonać obecny Wykonawca. Protokoły te stanowią załącznik nr 1 i 2 do niniejszego pisma.

Zamawiający posiada informację, iż ostatnią decyzją wydaną przez PPIS w Rybniku jest decyzja nr ONS-HZZiPU.432.1.2016 z dnia 13.01.2016 r. w której zawarte nieprawidłowości zostały skorygowane – zgodnie z protokołem kontroli sprawdzającej 943/1215/NS/HZZPU z dnia 02.06.2016 r.

Pytanie 5: „Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?”

Odpowiedź 5: Wg obecnie obowiązującej umowy wykonawca zobowiązany jest do dokonywania na własny koszt bieżącej konserwacji, wszelkich napraw: budynku, instalacji wewnętrznych, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy – po zakończeniu obecny wykonawca zobowiązany jest przekazać obiekt, instalacje i urządzenia sprawne.

Pytanie 6: „Czy w pomieszczeniach do przejęcia znajdują się windy lub odstojnik tłuszczu. Jeżeli tak prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za ich serwis i konserwację i jaki będzie ich koszt.”

Odpowiedź 6: W budynku znajdują się windy oraz odstojnik tłuszczu. Wg obecnie obowiązującej umowy wykonawca zobowiązany jest do dokonywania na własny koszt bieżącej konserwacji, wszelkich napraw: budynku, instalacji wewnętrznych, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy, stąd zamawiający nie ma wiedzy o wydatkach poniesionych przez obecnego wykonawcę.

Pytanie 7: „Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?”

Odpowiedź 7: Dozorowi Technicznemu podlegają dźwigi w ilości 8 sztuk oraz elektryczne wytwornice pary w ilości 5 sztuk. Roczny koszt dozoru technicznego UDT w 2016 roku wyniósł 5 010 zł netto. Koszty te ponosi wykonawca usługi oraz do obowiązków wykonawcy należy przygotowanie tych urządzeń do odbiorów UDT.

Pytanie 8: „Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Szpital udostępni Firmie urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.”

Odpowiedź 8: Szpital posiada stacjonarny agregat prądotwórczy na wypadek zaniku energii elektrycznej w sieci zasilającej nasze stacje transformatorowe i obiekt kuchni jest zasilany z tej sieci.

Pytanie 9: „Prosimy o podanie średniomiesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy:, zimnej wody, gazu, pary, c.o., wentylacji mechanicznej.”

Odpowiedź 9: Dane zawarte są w tabeli stanowiącej załącznik nr 3 do niniejszego pisma. Z danych tych wynikają odpowiedzi na niniejsze i wszystkie kolejne pytania dotyczące mediów. W budynku nie ma instalacji gazowej (wszystkie kotły zasilane są parą technologiczną wytworzoną w wytwornicach elektrycznych).

Pytanie 10: „Prosimy o informacje w jakiej wysokości należy zapłacić podatek od nieruchomości (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).”

Odpowiedź 10: Koszt podatku od nieruchomości jest ujęty w czynszu dzierżawnym, który wykonawca płacić będzie zamawiającemu.

Pytanie 11: „Na podstawie ostatniego roku kalendarzowego proszę o przekazanie zestawienia ilości powstałych odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych w poszczególnych 12 miesiącach.”

Pytanie 12: „Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne i ile razy w tygodniu?”

Pytanie 13: „Prosimy o informacje jaką kwotę poniósł obecny wykonawca z tytułu utylizacji odpadów w ostatnim roku kalendarzowym.”

Odpowiedź 11,12,13: Zgodnie z § 12 ust. 5 wzoru umowy (w dotychczas obowiązującej umowie) gospodarkę odpadami pokonsumpcyjnymi wykonawca organizuje we własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający nie jest w posiadaniu informacji na temat zestawienia ilości powstałych odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych oraz częstotliwości odbioru w tygodniu odpadów i kosztów ich utylizacji poza niżej wskazanymi.

Zamawiający jest w posiadaniu informacji, iż Wykonawca ma popisaną umowę na odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne.

Kody odpadów odbieranych to:

- 160380 Produkty spożywcze przeterminowane lub nieprzydatne do spożycia
- 020203 Surowce i produkty nienadające się do spożycia i przetwórstwa (odpady z przygotowania przetwórstwa produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego)
- 020304 Surowce i produkty nienadające się do spożycia i przetwórstwa (odpady z przygotowania i przetwórstwa produktów spożywczych pochodzenia roślinnego)
- 200108 Odpady kuchenne ulegające biodegradacji
- 200125 Oleje i tłuszcze jadalne.

Pytanie 14: „Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych obowiązujących w Szpitalu.”

Odpowiedź 14: Przykładowy jadłospis dekadowy dla diety łatwostrawnej jak i diety dla dzieci 4-15 lat zawiera załącznik nr 5 i 6 do niniejszego pisma („Jadłospis okresowy od 2017-02-11 do 2017-02-20. Dieta: łatwostrawna” oraz „Jadłospis okresowy od 2017-02-11 do 2017-02-20 Dieta: dla dzieci 4-15 lat”).

Pytanie 15: „Ile osób aktualnie wykonuje usługę żywienia pacjentów szpitala - prosimy o podanie ilości osób z podziałem na przygotowanie posiłków i transport.”

Odpowiedź 15: Brak danych ze strony szpitala. Wykonawca sam decyduje i ustala ilość osób, które winny zabezpieczyć wykonywanie usługi, zgodnie z warunkami i opisem przedmiotu zamówienia określonym przez Zamawiającego.

Pytanie 16: „Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie obecnej średniej dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta.”

Odpowiedź 16: Zamawiający informuje, iż zgodnie z aktualnie obowiązującą umową średnia dzienna stawka wyżywienia jednego pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja) przypadająca na rok 2016 wynosiła 15,08 netto. Natomiast średnia dzienna stawka wyżywienia jednego pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja) przypadająca na rok 2017 biorąc pod uwagę dane ze stycznia i lutego wynosi 16,54 netto.

Ceny uwzględniają zwiększenia wynikające z podpisanych aneksów w zakresie wejścia w życie nw. ustaw:

- z dnia 22 lipca 2016 r. o zmianie ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z 2016 r. poz.1265)
- z dnia 23 października 2014 o zmianie ustawy o systemie ubezpieczeń społecznych oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z 2014 r. poz. 1831)
- z dnia 10.10.2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz.U. nr 200 poz.1679 z póź. zm., Dz.U. z 2015 r. poz. 2008).

Pytanie 17: „Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji na temat aktualnego kosztu netto wsadu do kotła.”

Odpowiedź 17: Nie został określony.

Pytanie 18: „Prosimy o informację czy wyposażenie będące przedmiotem dzierżawy zostało ujęte w kosztach najmu? Jeśli nie, prosimy o sprecyzowanie na jakich warunkach Zamawiający wydierżawi Wykonawcy owe wyposażenie.”

Odpowiedź 18: Zamawiający informuje, iż wyposażenie - które stanowi własność Zamawiającego a zostanie przekazane protokołem zdawczo-odbiorczym w pierwszym dniu obowiązywania umowy zostało ujęte w czynszu dzierżawnym w wysokości określonej w par. 20 ust. 1 umowy.

Pytanie 19: „Na podstawie art. 38 ust. 1 w zw. z art. 36 ust. 1 pkt. 15 ustawy Prawo zamówień publicznych zwracamy się z prośbą o zmniejszenie ustalonego procentu zabezpieczenia należytego wykonania umowy do 5% wskazując, iż wymóg zabezpieczenia realizacji umowy na tak wysokim poziomie przy tak dużej wartości zamówienia istotnie ogranicza konkurencję mając na uwadze, iż oznacza konieczność poniesienia kosztów z tego tytułu ze środków własnych wykonawcy gdyż jest wnoszone przed podpisaniem umowy. Taki wymóg w rzeczywistości może pozbawić możliwości ubiegania się o zamówienie podmiotom zdolnym do jego wykonania, posiadającym stosowne doświadczenie jednakże nie mogącym sobie pozwolić na wyłożenie z góry tak znaczącej kwoty. W tym miejscu należy wskazać, iż nawet wniesienie zabezpieczenia w gwarancji oznacza, że wykonawca musi zapewnić odpowiednią kwotę Gwarantowi tytułem zabezpieczenia sumy gwarancyjnej. Należy podkreślić, że zamówienia publiczne są adresowane do podmiotów zawodowo zajmujących się przedmiotem zamówienia zatem prawdopodobieństwo wadliwego wykonania umowy jest niewielkie. Ponadto w ocenie wykonawcy maksymalna wartość zabezpieczenia nie powinna dotyczyć postępowań o tak dużej wartości jak przedmiotowe postępowanie”.

Odpowiedź 19: Zamawiający wyraża zgodę na obniżenie zabezpieczenia należytego wykonania umowy do 5% ceny całkowitej podanej w ofercie.

Pytanie 20: „Działając na podstawie art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (dalej także „Pzp”), niniejszym wnosimy o wyjaśnienie, czy Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz ogłoszenia o zamówieniu, **poprzez wykreślenie postanowień przewidujących możliwość wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 2 i pkt 4 Pzp.**

Uzasadnienie

Wykonawca sygnalizuje, że z obserwacji rynku zamówień publicznych wynika, iż jeżeli zamawiający przewidują możliwość wykluczenia wykonawcy na podstawie aktualnego przepisu art. 24 ust. 5 pkt. 2 Pzp (do dnia 27 lipca 2016r. przesłanka ta była ujęta w obecnie uchylonym art. 24 ust. 2a Pzp), to takie postępowanie jest naznaczone licznymi odwołaniami do Krajowej Izby Odwoławczej, które w sposób znaczący przedłużają procedurę prowadzonego postępowania i mogą zagrozić powodzeniu postępowania i udzieleniu zamówienia. Z obserwacji Wykonawcy wynika, iż schemat działania oferentów jest następujący:

- po podjęciu przez Zamawiającego decyzji o wyborze najkorzystniejszej oferty wykonawca, którego oferta nie została uznana za najkorzystniejszą, **składa pierwsze z serii odwołań do Krajowej Izby Odwoławczej** (dalej także „KIO”) **twierdząc, że konkurent poważnie naruszył obowiązki zawodowe, podając przykłady tych rzekomych naruszeń,**
- w wyniku takiego odwołania KIO wydaje wyrok, w którym może stwierdzić faktyczne dopuszczenie się przez wykonawcę naruszenia obowiązków zawodowych – w takim wypadku

KIO unieważnia decyzję o wyborze najkorzystniejszej oferty i nakazuje Zamawiającemu powtórzenie czynności badania i oceny ofert, w tym przeprowadzenie procedury zmierzającej do uzyskania od danego wykonawcy wyjaśnień w celu ustalenia czy przeprowadzone zostało postępowanie naprawcze przez danego wykonawcę (przed ewentualnym wykluczeniem danego wykonawcy z postępowania, zamawiający ma obowiązek ocenić przedstawione przez wykonawcę dowody, o których mowa w art. 24 ust. 8 Pzp),

- w wyniku takiego wezwania wykonawca składa stosowne wyjaśnienia, Zamawiający dokonuje oceny tych wyjaśnień i albo wybiera ponownie, jako najkorzystniejszą ofertę tego wykonawcy, uznając że doszło do skutecznego przeprowadzenia postępowania naprawczego (self-cleaning) przewidzianego w art. 24 ust. 8 w zw. z ust. 9 Pzp – wtedy **kolejne odwołanie do KIO na tę decyzję Zamawiającego składa wykonawca, którego oferta nie była ofertą najkorzystniejszą, lub w sytuacji uznania, że postępowanie naprawcze nie zostało przeprowadzone należyte odwołanie do KIO składa wykluczony wykonawca.**

Ocenic należy, że fakultatywna przesłanka wykluczenia przewidziana w art. 24 ust. 5 pkt 2 Pzp, podobnie jak obowiązująca od 28 lipca 2016r. przesłanka z art. 24 ust. 5 pkt 4 Pzp, są bardzo nieostre, podobnie jak trudna do jednoznacznej oceny jest procedura naprawcza przewidziana w powyższym zakresie, zaś stosowanie w praktyce przedmiotowych przepisów, przy aktualnym braku stosownych opinii Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych (w myśl art. 154c Pzp), niesie z sobą jedynie wątpliwości i obstrukcję postępowań o udzielenie zamówień publicznych.

Omawiane w niniejszym piśmie przesłanki wykluczenia mają swoje źródło w Dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z 26.2.2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (dalej jako: dyrektywa).

W art. 57 ust. 4 lit. c i g dyrektywy przewidziano:

Instytucje zamawiające mogą wykluczyć lub zostać zobowiązane przez państwa członkowskie do wykluczenia z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia każdego wykonawcy znajdującego się w którejkolwiek z poniższych sytuacji:

(...)

c) jeżeli instytucja zamawiająca może wykazać za pomocą stosownych środków, że wykonawca jest winny poważnego wykroczenia zawodowego, które podaje w wątpliwość jego uczciwość;

g) jeżeli wykonawca wykazywał znaczące lub uporczywe niedociągnięcia w spełnieniu istotnego wymogu w ramach wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego, wcześniejszej umowy z podmiotem zamawiającym lub wcześniejszą umową w sprawie koncesji, które doprowadziły do wcześniejszego rozwiązania tej wcześniejszej umowy, odszkodowań lub innych porównywalnych sankcji;

Przesłanka określona w art. 57 ust. 4 lit. c dyrektywy stanowi podstawę dla wprowadzenia w ustawie Pzp przesłanki, o której mowa w art. 24 ust. 5 pkt 2 Pzp, natomiast określona w art. 57 ust. 4 lit. g dyrektywy stanowi ratio legis dla przepisu art. 24 ust. 2 pkt 4 Pzp.

Już z samego zestawienia przepisów dyrektywy i odpowiadającym im przepisów ustawy Pzp wyłania się znaczna swoboda implementacyjna polskiego ustawodawcy. Przykładowo, pojęcie „w istotnym stopniu” (art. 24 ust. 5 pkt 4 Pzp) nie zostało zdefiniowane ani w dyrektywie, ani w prawie krajowym.

Wątpliwości w powyższym zakresie wyraża również doktryna. Obawy jakie pojawiły się jeszcze przed implementacją dyrektywy do prawa krajowego, pozostają niestety w dalszym ciągu aktualne:

„Warto zwrócić uwagę, że omawiana dyrektywa 2014/24/UE wyodrębnia dodatkową podstawę dotyczącą zasadniczo nienależytego wykonania umowy. Siódma podstawa wykluczenia dotyczy bowiem wykonawcy, który wykazywał znaczące lub uporczywe niedociągnięcia w spełnianiu istotnego wymogu w ramach wcześniejszej umowy o zamówienie publiczne lub innej umowy z zamawiającym, które doprowadziły do wcześniejszego rozwiązania takiej umowy, odszkodowań lub innych porównywalnych sankcji.

(...)

Wszystkie wymienione powyżej podstawy wykluczenia uwzględniające takie pojęcia, jak: wina czy zaniedbanie, wymagają doprecyzowania przez ustawodawcę krajowego, jednak przy uwzględnieniu celu dyrektywy 2014/24/UE i dotychczasowego orzecznictwa Trybunału Sprawiedliwości UE m.in. w cytowanej sprawie C-465/11Forposta SA. **W praktyce istnieje wiele rozbieżności dotyczących zakresu pojęciowego wskazanych terminów.** Problem wynika z tego, że regulacje dotyczące wykluczenia z przetargu mają mieszany charakter – z jednej strony pełnią funkcję swojego rodzaju sankcji, a z drugiej strony odnoszą się do czynności podejmowanych przez przedsiębiorców w

ramach prowadzenia działalności gospodarczej objętej regulacjami prawa prywatnego. Zasadniczo pojęcie winy odnosi się tradycyjnie do sfery prawa karnego i wiąże się z działaniem osoby fizycznej. Tymczasem wykonawcami ubiegającymi się o udzielenie zamówienia publicznego są nie tylko osoby fizyczne. **Wydaje się potrzebne doprecyzowanie zakresu pojęciowego strony podmiotowej tych podstaw wykluczenia – jeśli nawet nie w prawie krajowym, to poprzez zapewnienie jednolitej praktyki orzeczniczej lub w drodze komunikatów interpretacyjnych, ponieważ proces implementacji nie kończy się na wydaniu ustawy, a obejmuje również etap stosowania prawa.**

(...)

Jednym z istotnych zagadnień przy regulowaniu instytucji tzw. self-cleaning jest konieczność **respektowania zasady równego traktowania i przejrzystości**. W tej sytuacji powierzenie zamawiającym oceny wyników podjętych środków naprawczych może doprowadzić do niejasności odnośnie sytuacji prawnej konkretnego wykonawcy. W jednym postępowaniu przetargowym może on zostać zweryfikowany pozytywnie, natomiast inny zamawiający może odmiennie ocenić poziom uzyskanej rzetelności.

(...)

Zadaniem ustawodawcy krajowego jest natomiast uregulowanie procedury dotyczącej ocennych podstaw wykluczenia np. w związku z nienależytym wykonaniem poprzedniej umowy o zamówienie publiczne. W praktyce często sporna jest ocena należytości wykonanej umowy o zamówienie publiczne i wykonawca przystępujący do postępowania przetargowego może nie mieć przekonania o zaistnieniu przedmiotowej podstawy wykluczenia. Zadaniem regulacji krajowych jest zatem wybór drogi stosownego postępowania zamawiającego np. poprzez złożenie zawiadomienia o zamiarze wykluczenia z jednoczesnym umożliwieniem wykonawcy w rozsądnym terminie przedstawienia dowodów potwierdzających podjęcie środków naprawczych.”

[tak: Aleksandra Sołtysińska, *Fakultatywne podstawy wykluczenia wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na tle dyrektyw europejskich*, PZP 2016, Nr 2].

Mając na uwadze powyższe oraz piętrzące się wątpliwości, za zasadne uznać należy odstąpienie przez Zamawiającego od stosowania przesłanek wykluczenia określonych w art. 24 ust. 5 pkt. 2 i ust. 4 Pzp, albowiem pozostawienie omawianych przesłanek w treści SIWZ i ogłoszenia, niewątpliwie:

- pozostawia po stronie wykonawców liczne wątpliwości interpretacyjne, co prawdopodobnie będzie miało wymierny wpływ na ograniczenie liczby złożonych ofert,
- skutkować może przedłużeniem całej procedury przetargowej o nie mniej niż kilka miesięcy oraz najczęściej koniecznością dwukrotnego prowadzenia sporu przed Krajową Izbą Odwoławczą,
- w braku orzecznictwa Krajowej Izby odwoławczej i opinii Prezesa Urzędu Zamówień publicznych odnośnie wykładni pojęć: „poważne naruszenie obowiązków zawodowych” i „istotnego stopnia” niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, nie przyczynia się do umacniania zasady”

Odpowiedź 20: Zamawiający informuje, że nie przewiduje wykreślenia postanowień dotyczących wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 2 i pkt 4 Pzp. Ustawodawca wprowadził pozostałe przesłanki, które zostały wdrożone jako przesłanki fakultatywne i decyzją zamawiającego jest, które z nich zastosuje w danym postępowaniu.

Pytanie 21: „Mając na uwadze treść wzoru umowy - § 25 ust. 1 pkt. e, f, g)

e) w razie stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie sanitarno – epidemiologicznym Wykonawca może zostać obciążony karą w wysokości 5 000,00 zł za każdy przypadek stwierdzonych uchybień;

f) w razie uchylenia się przez Wykonawcę od podpisania protokołów zdawczo-odbiorczych Wykonawca może zostać obciążony karą w wysokości 10 % wartości określonej w § 6 ust. 4 umowy brutto;

g) niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 32 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 5 000,00zł brutto za każdą osobę zatrudnioną niezgodnie z przepisami.

wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że

ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”.

Odpowiedź 21: Zamawiający dokonuje modyfikacji treści wzoru umowy - § 25 ust. 1 pkt. e, f, g) jak niżej:

e) w razie stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie sanitarno – epidemiologicznym Wykonawca może zostać obciążony karą w wysokości 2 500,00 zł za każdy przypadek stwierdzonych uchybień;

f) w razie uchylenia się przez Wykonawcę od podpisania protokołów zdawczo-odbiorczych Wykonawca może zostać obciążony karą w wysokości 5 % wartości określonej w § 6 ust. 4 umowy brutto.

g) wykreśla się pkt g.

Zgodnie z opisem składającego zapytania pytania od nr 22 do nr 29 dotyczą Stołówki

Pytanie 22: „Czy Zamawiający posiada jakieś szczególne wymagania dot. oferowanych posiłków i potraw?”

Odpowiedź 22: W odniesieniu do posiłków profilaktycznych - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 1.B.1 („Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia”), w pkt. II. Stanowi on załącznik nr 9 do niniejszego pisma.

Pytanie 23: „Czy szpitalna stołówka ma charakter otwarty i jest dostępna również dla osób nie będących pracownikami Zamawiającego?”

Odpowiedź 23: Zamawiający jest w posiadaniu informacji iż, stołówka obecnie ma charakter otwarty i jest dostępna dla osób będących pracownikami Zamawiającego, lecz nie posiada informacji co do osób które nie są pracownikami Zamawiającego.

Pytanie 24: „Czy stołówka ma również charakter ogólnodostępnego Bufetu prowadzącego sprzedaż towarów handlowych?”

Pytanie 25: „Czy Wykonawca będzie operatorem stołówki i to on będzie prowadził tam sprzedaż posiłków?”

Odpowiedź 24, 25: Stołówka jest помещением входящим в состав объекта аренды, jednakże Wykonawca może wykorzystać przedmiot dzierżawy, zgodnie z zapisem w umowie § 11.

Pytanie 26: „Ile osób korzysta obecnie ze stołówki?”

Odpowiedź 26: Zamawiający nie dysponuje wiedzą na temat ilości wszystkich osób korzystających ze stołówki. Ma informacje w zakresie pracowników, którym przysługuje posiłek profilaktyczny. Obecnie są to 3 osoby.

Pytanie 27: „Ile kosztuje obiad w stołówce w tzw. wolnej sprzedaży? i co się na taki obiad składa?”

Pytanie 28: „Ile kosztuje obiad w stołówce w systemie abonamentowym? i co się na taki obiad składa?”

Odpowiedź 27, 28: Zamawiający nie posiada informacji na temat sprzedaży obiadów z wolnej sprzedaży i w systemie abonamentowym. Wykonawca sam decyduje o powyższych warunkach.

Pytanie 29: „Czy na terenie szpitala znajdują się inne punkty gastronomiczne / Bufety?”

Odpowiedź 29: Tak, na terenie szpitala znajdują się dwa punkty gastronomiczne.

Zgodnie z opisem składającego zapytania pytania od nr 30 do nr 40 dotyczą Kuchni mlecznej - „Czy w związku z przejęciem świadczenia usługi wykonawca będzie prowadził również kuchnię mleczną? Jeśli tak, prosimy o odpowiedź na poniższe pytania:”

Pytanie 30: „Czy Zamawiający przekaze Wykonawcy pomieszczenia kuchni mlecznej wraz z wyposażeniem.”

Odpowiedź 30: Zamawiający informuje, iż przekaze Wykonawcy także pomieszczenia kuchni mlecznej wraz z wyposażeniem, jednakże sam nie będzie z niej korzystał. Kuchnia mleczna nie jest przedmiotem niniejszego postępowania – pozostaje w gestii Zamawiającego.

Pytanie 31: „Jakie jest wyposażenie pomieszczeń kuchni mlecznej.”

Odpowiedź 31: W skład wyposażenia Kuchni mlecznej wchodzi: pasteryzator elektryczny, szafa chłodnicza przelotowa, piec elektryczny 6-płytowy, lodówka do próbek oraz chłodziarka.

Pytanie 32: „Czy pomieszczenia kuchni mlecznej wyposażone są w urządzenia do mycia, sterylizacji i pasteryzacji butelek i smoczków, w tym min. autoklawy?”

Odpowiedź 32: Pomieszczenie kuchni mlecznej wyposażone jest w urządzenie do mycia i pasteryzacji butelek.

Pytanie 33: „Ile aktualnie średnio dziennie dostarczanych jest sterylnych butelek ?”

Pytanie 34: „Ile średnio dziennie będzie dostarczał sterylnych butelek nowy Wykonawca ?”

Pytanie 35: „Prosimy o informację ile średnio dziennie będzie żywionych dzieci w kuchni mlecznej.”

Pytanie 36: „Kto odpowiada za zakup i uzupełniania butelek i smoczków?”

Pytanie 37: „Czy występują przypadki dzieci żywionych w dwóch „kuchniach” równocześnie? Jak liczne?”

Pytanie 38: „Jaki jest asortyment mieszanek w kuchni mlecznej?”

Pytanie 39: „Czy mieszanki poddawane są pasteryzacji?”

Pytanie 40: „Kto dostarcza mieszankę i na czyj koszt , jeśli zlecona jest mieszanka lecznicza?”

Odpowiedź 33,34,35,36,37,38,39: Wobec faktu, iż usługi kuchni mlecznej nie są przedmiotem niniejszego postępowania, Zamawiający pozostawi pytania bez odpowiedzi.

Zgodnie z opisem składającego zapytanie pytania od nr 41 do nr 58 dotyczą przejęcia pracowników w trybie art. 23'KP - „W związku z przejęciem świadczenia usługi wykonawca przejmie 11 pracowników w trybie art. 23'KP? W związku z powyższym, prosimy o odpowiedź na poniższe pytania”

Pytanie 41: „Na podstawie jakiego rodzaju umowy o pracę są zatrudnieni przejmowani pracownicy? Ile osób i do kiedy ma zawarte umowy o pracę na czas określony / na zastępstwo?”

Pytanie 42: „Ile osób przebywa na długich zwolnieniach lekarskich (powyżej 30 dni) i do kiedy?”

Pytanie 43: „Prosimy o podanie terminów ważności badań lekarskich (dat do kiedy) poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia.”

Pytanie 44: „W jakich systemach czasu pracy zatrudnieni są poszczególni pracownicy?”

Pytanie 45: „Prosimy o wskazanie ilu pracowników z przewidzianych do przekazania kolejnemu wykonawcy jest byłymi pracownikami Zamawiającego.”

Pytanie 46: „Czy Zamawiający zobowiązuje się do przejęcia pracowników w przypadku rozwiązania lub zakończenia kontraktu?”

Pytanie 47: „Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do dodatkowego wynagrodzenia rocznego wynikającego z ustawy z dnia 12.12.1997r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080 z późn. zm.)?”

- Pytanie 48:** „Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do podwyżki wynagrodzenia na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?”
- Pytanie 49:** „W jakiej wysokości przysługują poszczególnym pracownikom podwyżki na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?”
- Pytanie 50:** „Czy pracownikom wypłacone zostały wszystkie wymagane kwoty z tytułu podwyżek na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?”
- Pytanie 51:** „Czy istnieje jakiekolwiek porozumienie, umowa, pakiet socjalny zawarty ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązał się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzeń, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami uniemożliwiającymi nowemu pracodawcy modyfikację treści ich stosunków pracy?”
- Pytanie 52:** „Ilu pracowników nabędzie uprawnień do odpraw emerytalnych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiciu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących odpraw.”
- Pytanie 53:** „Ilu pracowników nabędzie uprawnień do nagród jubileuszowych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiciu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących nagród.”
- Pytanie 54:** „Ile osób ze wskazanych do przejęcia jest członkami związków zawodowych (jakich)? Jakie funkcje te osoby pełnią w związkach?”
- Pytanie 55:** „Prosimy o podanie wysokości wynagrodzeń zasadniczych brutto poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia, kosztów ZUS pracodawcy, premii, dodatków do wynagrodzeń.”
- Pytanie 56:** „Czy w związku z koniecznością przejęcia pracowników na podst. Art. 23' KP nowy Wykonawca przez i po zakończeniu okresu gwarancyjnego będzie mógł zmienić warunki pracy oraz miejsce pracy pracownikowi?”
- Pytanie 57:** „Prosimy o wyszczególnienie osób, które obecnie znajdują się w wieku ochronnym /przedemerytalnym?”
- Pytanie 58:** „Prosimy o podanie zapisów znajdujących się w umowach o pracę pracowników dedykowanych do przejęcia, dotyczących dodatków do wynagrodzeń np. premia regulaminowa, dodatek stażowych, dodatek funkcyjny, dodatek negocjacyjny itp.?”

Odpowiedź pytania od nr 41 do nr 58:

Przejęciu będą podlegali wszyscy pracownicy wykonujący zadanie u obecnego wykonawcy, zamawiający nie ma jasnego stanowiska obecnego wykonawcy, co do liczby pracowników podlegających przejęciu, wobec sprzecznie udzielanych przez obecnego wykonawcę informacji. Pracownicy zamawiającego zostali przekazani do wykonawcy realizującego usługę w zakresie **przygotowania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni** po raz pierwszy w 2005 roku, w związku z czym od tego momentu nie są pracownikami szpitala, stąd szpital nie posiada ich dokumentacji (ani kadrowej, ani płacowej), ani nie posiada wiedzy umożliwiającej odpowiedź na pytania dotyczące pracowników przekazywanych w trybie art. 23¹ Kodeksu pracy. Na szczególne pytania dotyczące przekazywanych w trybie art. 23¹ Kodeksu pracy pracowników, szpital otrzymał od wykonawcy obecnie realizującego usługę jedynie odpowiedzi, które podał w załączniku nr 1.B.5, 1.B.5.1-1.B.5.3.

Dodatkowo Zamawiający przekazuje informacje w pismach, które będą załącznikami nr 1.B.5.4.1 oraz 1.B.5.4.2 do umowy, jednocześnie stanowią załączniki nr 7 i 8 do niniejszego pisma.

Powyższe stanowi odpowiedź na wszelkie zacytowane poniżej pytania dotyczące przekazania pracowników.

- Pytanie 59:** „Uprzejmie proszę o wyjaśnienie w jaki sposób postanowienie par. 21 ust. 1 lit. e) h) projektu umowy, urzeczywistnia obowiązującą w prawie cywilnym zasadę równości stron. Na mocy przywołanych postanowień umownych Zamawiający jest uprawniony rozwiązać umowę bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym z winy wykonawcy w przypadku trzykrotnego dostarczenia przez wykonawcę posiłków nieodpowiadających wymaganiom określonym w siwz lub gdy wykonawca w inny sposób naruszy umowę. Uprawnienia te dyskryminują Wykonawcę i nakładają na niego karę - represję

niewspółmierną do przewinienia. Pozwalam sobie również zaznaczyć, że rozwiązanie umowy w trybie, o którym mowa powyżej powinno mieć charakter wyjątkowy i następować w przypadkach rażącego naruszenia prawa lub postanowień kontraktowych. Wobec powyższego uprzejmie proszę o usunięcie ww. zapisów lub wskazanie że ww. regulacje mają zastosowanie wyłącznie w przypadkach rażącego niewywiązywania się wykonawcy z należytej realizacji umowy.”

Odpowiedź 59: Szpital udziela świadczeń zdrowotnych i w ramach takiego pobytu żywi pacjentów, świadcząc usługi tzw. wyższej użyteczności, stąd standardy dla podwykonawców tych usług są wyższe niż funkcjonują na rynku i obwarowane dodatkowymi klauzulami, które mogą wyeliminować ryzyka związane z brakiem, przestojem świadczenia usługi, do czego Zamawiający nie może dopuścić. Dodatkowo Szpital podlega w zakresie żywienia wyższym reżimom związanym z faktem, iż niektóre z posiłków mają charakter diet związanych z leczeniem pacjentów.

Pytanie 60: *„Dotyczy rozdział IV pkt 4 SIWZ, czy wymagane na wezwanie Zamawiającego dokumenty, mają być tylko potwierdzone przez Wykonawcę? Wymienione dokumenty w tym rozdziale są dokumentami własnymi Zamawiającego stąd wątpliwość.”*

Odpowiedź 60: Wykonawca sam potwierdza dokumenty za zgodność z oryginałem.

Pytanie 61: *„Powołując się na dostęp do informacji publicznej prosimy o podanie obecnej ceny osobodnia w wartości netto i brutto?”*

Odpowiedź 61: Jak w odpowiedzi na pytania 16.

Pytanie 62: *„Czy obecny wykonawca dokona poprawy stanu ścian, sufitów w pomieszczeniach kuchni głównej, magazynach, pomieszczeniach, z których dzisiaj obecny wykonawca nie korzysta a wchodzi one w zakres dzierżawy?”*

Odpowiedź 62: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia.

Pytanie 63: *„Prosimy o przesłanie rzutów poszczególnych kondygnacji z opisem poszczególnych pomieszczeń?”*

Odpowiedź 63: Zamawiający informuje, że nie dysponuje aktualnie rzutami poszczególnych kondygnacji gdyż komplet dokumentacji technicznej jest w posiadaniu obecnego dzierżawcy i możliwy jest do niej wgląd na zasadzie wizji lokalnej w obiekcie.

Pytanie 64: *„Prosimy o informacje czy Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca wprowadził ISO 22000 w kuchni rezerwowej w tym samym czasie co w kuchni Zamawiającego?”*

Odpowiedź 64:

Zamawiający dopuszcza aby Wykonawca w kuchni rezerwowej uzyskał certyfikat ISO 22 000 w zakresie żywienia i cateringu lub równoważne potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP lub inne równoważne potwierdzenie – tj. stosowny certyfikat, zaświadczenie lub inny dokument niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowym, w ciągu 6 miesięcy od dnia podpisania umowy. Zamawiający informuje tym samym iż modyfikuje zapis par. 3 ust. 5 nadając mu aktualne brzmienie:

Par. 3 ust. 5

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się uzyskać, w ciągu 6 miesięcy od dnia podpisania umowy dokument wymieniony w ust. 4, wystawiony na obiekt Zamawiającego jak i na kuchni rezerwowej (jeżeli dotyczy – parametr punktowany), o której mowa w par. 3 ust. 2 pkt c umowy przez akredytowaną jednostkę certyfikującą. Wykonawca zobowiązany jest okazać wymagany certyfikat Zamawiającemu.

Pytanie 65: *„Prosimy o informacje czy obecny Wykonawca wywozi posiłki z obecnej kuchni dla podmiotów zewnętrznych?”*

Odpowiedź 65: Zamawiający informuje, iż obecny wykonawca prowadzi usługi cateringowe dla podmiotów zewnętrznych.

Pytanie 66: „Prosimy o informacje ile osób obecnie realizuje usługę?”

Odpowiedź 66: Brak danych ze strony szpitala. Wykonawca sam decyduje i ustala ilość osób, które winny zabezpieczyć wykonywanie usługi, zgodnie z warunkami i opisem przedmiotu zamówienia określonym przez Zamawiającego.

Pytanie 67: „Prosimy o informacje kto poniesie koszty utylizacji sprzętów, z których Wykonawca nie będzie korzystał w czasie realizacji usługi?”

Odpowiedź 67: Zamawiający informuje, iż ramach przekazanego wyposażenia określonego załącznikiem nr 1.B.3, zgodnie z brzmieniem par. 12 ust. 4 „Wykonawca zobowiązany jest do przekazania w terminie do 30 dni od podpisania umowy Zamawiającemu wyposażenia, które z jego punktu widzenia nie będzie wykorzystywane do realizacji przedmiotowej usługi. Wyposażenie to zostanie w ten czas przekazane do dyspozycji Zamawiającego na podstawie spisane go protokołu zdawczo-odbiorczego i podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron.”

Biorąc pod uwagę powyższe zapisy, koszty ewentualnej utylizacji sprzętu będącego własnością Zamawiającego pokrywa Zamawiający z zachowaniem warunków określonych w uchwale nr 1784/277/IV/2013 Zarządu Województwa Śląskiego z dnia 13.08.2013 r. w sprawie przyjęcia zasad zbywania, wydzierżawiania, wynajmowania, oddania w użytkowanie lub użyczenie aktywów trwałych samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej.

Pytanie 68: „Prosimy o informacje kto poniesie koszty związane z doprowadzeniem pomieszczeń znajdujących się w budynku do stanu przydatności, skoro były one zaniedbane przez obecnego wykonawcę? Dalsze utrzymywanie się takiego stanu powodować będzie coraz to rosnące koszty związane z utrzymaniem obiektu.”

Odpowiedź 68: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia.

Pytanie 69: „Kto i na czyj koszt naprawi zacieki i nieszczelną izolację pod kotłami, która przecieka do piwnicy?”

Odpowiedź 69: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia.

Pytanie 70: „Czy nowy Wykonawca będzie mógł dochodzić koszty związane, które będzie zmuszony naprawić ze względu na konieczność wprowadzenia ISO 22 000, z ukrytymi wadami, które są wynikiem wieloletnich zaniedbań i brakiem nakładów na utrzymanie budynku od Zamawiającego a następnie Zamawiający od obecnego Wykonawcy?”

Odpowiedź 70: Obecny wykonawca uzyskał certyfikat HACCP na obiekt Kuchni. Jeżeli kolejny wykonawca uzna, że należy ponieść dodatkowe nakłady wprowadzenia certyfikatu ISO 22 000 w zakresie żywienia i cateringu lub równoważnego potwierdzenia wdrożonego systemu HACCP lub innego równoważnego potwierdzenia – tj. stosownego certyfikatu, zaświadczenia lub innego dokumentu niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowym, to musi zrealizować to na swój koszt.

Pytanie 71: „Kto pokryje koszty związane z uszczelnieniem izolacji pod kotłami? Są one wynikiem uszkodzenia izolacji poziomej w stropie, co powoduje coraz to nowe zacieki a tym samym osłabia konstrukcję budynku powodując, że budynek może w pewnym momencie stracić stateczność. To zaś grozi zniekształceniem obiektu, utratą stabilności a w konsekwencji zawaleniem budynku. Być może ten obraz wydaje się Państwu zbyt drastyczny, jednakże wieloletnie zaniedbania w tym zakresie osłabiają nie tylko dany element, ale każdy kolejny, który drażniony jest przez wodę.”

Odpowiedź 71: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia.

Pytanie 72: „Czyją własnością są urządzenia pomiarowe mediów?”

Odpowiedź 72: Opis i zasady postępowania z układami pomiarowymi znajdują się w załączniku nr 1.B.4. Układy pomiarowe stanowiące podstawę do rozliczenia za media są własnością zamawiającego.

Pytanie 73: „Prosimy o podanie kosztów mediów jakie ponosił obecny Wykonawcy w wartości netto i brutto?”

Odpowiedź 73: Dane wynikają z tabeli stanowiącej załącznik nr 3 do niniejszego pisma.

Pytanie 74: „Czy wentylacja jest sprawna?”

Odpowiedź 74: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia. Zalecenia z protokołu okresowej kontroli sprawności wentylacji mechanicznej, zobowiązany jest wykonać obecny Wykonawca.

Pytanie 75: „Prosimy o podanie powodu uszkodzeń sufitu w kuchni głównej koło wentylatorów?”

Odpowiedź 75: Prawdopodobnym powodem uszkodzenia sufitów w kuchni głównej obok wentylatorów jest nieszczelność w pokryciu dachowym.

Pytanie 76: „Czy kanalizacja jest drożna i będzie drożna w dniu przekazania obiektu kolejnemu wykonawcy? A jeśli nie będzie to koszt udrożnienia poniesie obecny Wykonawca?”

Odpowiedź 76: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia.

Pytanie 77: „Czy wentylacja będzie sprawna w dniu przekazania obiektu kolejnemu wykonawcy? A jeśli nie będzie to koszt udrożnienia poniesie obecny Wykonawca?”

Odpowiedź 77: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia. Zalecenia z protokołu okresowej kontroli sprawności wentylacji mechanicznej, zobowiązany jest wykonać obecny Wykonawca.

Pytanie 78: „Prosimy o oddanie dat i zakresu przeglądów central wentylacyjnych, wytwornicy pary?”

Odpowiedź 78: Przeglądy wentylacji mechanicznej łącznie z urządzeniami oraz wytwornic pary są dokonywane, co roku i na tę okoliczność jest sporządzany protokół.

Pytanie 79: „Prosimy o podanie informacji kto odpowiadać będzie za naprawy i konserwację dachu?”

Odpowiedź 79: Zgodnie z § 12 wzoru umowy wszelkie koszty utrzymania obiektu i wyposażenia leżą po stronie wykonawcy.

Pytanie 80: „Prosimy o informacje kto będzie odpowiedzialny i poniesie koszty za odśnieżanie dachu?”

Odpowiedź 80: Za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni (zgodnie z umową – wskazanego w załączniku nr 1.B.6) odpowiada Wykonawca. Odśnieżanie dachu o ile zaistnieje taka potrzeba jest także w gestii dzierżawcy tym samym Zamawiający modyfikuje brzmienie § 12 ust. 11, który otrzymuje brzmienie:

„Wykonawca zobowiązuje się do odśnieżania oraz utrzymania terenów zielonych, dróg, placów i chodników (tj. przynależnego terenu - zgodnie z załącznikiem Nr 1.B.6) na własny koszt, zapewniając całorocznie estetyczny wygląd dzierżawionego terenu. Dodatkowo o ile zaistnieje taka potrzeba, Wykonawca zobowiązany jest do odśnieżania dachu obiektu kuchni na własny koszt.”

Pytanie 81: „Czy opłata za czynsz obejmuje koszty podatku od nieruchomości?”

Odpowiedź 81: Zamawiający informuje, iż opłata za czynsz obejmuje podatek od nieruchomości.

Pytanie 82: „Prosimy o informacje, które sprzęty znajdujące się a liście będą skasowane i nie przejmie ich nowy Wykonawca?”

Odpowiedź 82: Zamawiający informuje, iż ramach przekazanego w pierwszym dniu obowiązywania umowy, wyposażenia określonego w załączniku nr 1.B.3 do umowy, zgodnie z brzmieniem par. 12 ust. 4 to wyłonił w ramach obecnego postępowania „Wykonawca zobowiązany jest do przekazania w terminie do 30 dni od podpisania umowy Zamawiającemu wyposażenia, które z jego punktu widzenia nie będzie wykorzystywane do realizacji przedmiotowej usługi. Wyposażenie to zostanie w ten czas przekazane do dyspozycji Zamawiającego na podstawie spisane go protokołu zdawczo-odbiorczego i podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron.”

Dodatkowo Zamawiający informuje, iż obecny Wykonawca realizujący usługę przekazuje do kasacji Zamawiającemu niżej wyszczególnione wyposażenie, (które nie zostało uwzględnione w załączniku nr 1.B.3 do umowy w toczącym się postępowaniu), a który obecny Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie i na własny koszt:

L.p.	Nr inwentarzowy	Nazwa	uwagi
1.	000480	Maszyna do mycia i obierania jarzyn IMC-15	ZWROT DO ZAMAWIAJĄCEGO - KASACJA
2.	000622	Maszyna do mielenia mięsa KTL-22/P	ZWROT DO ZAMAWIAJĄCEGO - KASACJA
3.	000625	Maszyna do płukania i obierania jarzyn IMC25/56 WP	ZWROT DO ZAMAWIAJĄCEGO - KASACJA
4.	000686	Maszyna do krojenia warzyw Kreft G-1	ZWROT DO ZAMAWIAJĄCEGO - KASACJA

Jeżeli zatem wyłonił w ramach obecnego postępowania Wykonawca uzna zgodne z brzmieniem par. 12 ust. 6, że ww. wyposażenie jest niezbędne do realizacji umowy zobowiązany jest do uzupełnienia go we własnym zakresie i na własny koszt, a po zakończeniu umowy zobowiązany jest je zabrać.

Pytanie 83: „Czy meble biurowe, stoły i krzesła w pokoju socjalnym i szafki pracownicze pozostaną na obiekcie i będą przekazane nowemu Wykonawcy?”

Odpowiedź 83: Zamawiający informuje, iż ww. wyposażenie pozostanie na obiekcie i będzie przekazane nowemu Wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym.

Pytanie 84: „Prosimy o podanie jakie urządzenia zabierze obecny wykonawca po zakończeniu obecnej umowy?”

Odpowiedź 84: Obecny Wykonawca zabierze urządzenia, które są jego własnością. Z uzyskanych przez Zamawiającego informacji wynika, iż obecny Wykonawca we własnym zakresie zabezpieczył ciągnik i cały proces technologiczny mycia poprzez wstawienie zmywarki tunelowej do mycia i dodatkowo doposażył we własnym zakresie tace termoizolacyjne w ilości 500 szt. Zamawiający informuje, iż zmianie ulega załącznik nr 1.B.3 do umowy jak również brzmienie par. 12 ust.

9. Wykonawca na czas realizacji umowy jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt do zabezpieczenia procesu technologicznego mycia tac i naczyń poprzez doposażenie w zmywarkę tunelową, jak i zobowiązany jest do doposażenia w ciągnik niezbędny do transportowania wózków z tacami, tunelami komunikacyjnymi Zamawiającego. Po zakończeniu umowy zobowiązany jest do zabrania przedmiotowego wyposażenia.
10. Wykonawca na czas realizacji umowy jest zobowiązany do doposażenia w tace termoizolacyjne w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji umowy, które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać. W trakcie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązany jest do systematycznej wymiany uszkodzonych tac termoizolacyjnych jak i termosów. Wykonawca jest również zobowiązany do utrzymania wyposażenia przez cały okres trwania umowy w stanie ilościowym i jakościowym nie gorszym niż przekazana protokołem zdawczo-odbiorczym.

Pytanie 85: „Prosimy o informacje od kiedy Zamawiający chce przekazać usługę nowemu Wykonawcy?”

Odpowiedź 85: Zamawiający wyjaśnia, że przejęcie pomieszczeń nastąpi po wydaniu ostatniego posiłku (kolacji) i uprzątnięciu pomieszczeń przez dotychczasowego wykonawcę w ostatnim dniu obowiązywania aktualnej umowy a uruchomienie usługi rozpocznie się z przygotowaniem i wydaniem pierwszego posiłku (śniadanie) w pierwszym dniu obowiązywania nowej umowy.

O ww. terminach docelowych Wykonawca, z którym zawarta zostanie umowa zostanie poinformowany z wyprzedzeniem w rozstrzygnięciu postępowania.

Pytanie 86: „Czy posiłki mogą być wydawane w tacach na zastawie plastikowej?”

Odpowiedź 86: Zamawiający informuje, iż posiłki nie mogą być wydawane na zastawie plastikowej, zgodnie z nowym brzmieniem załącznika nr 1.B.1 „Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.”

Pytanie 87: „Czy urządzenia, które wstawi Wykonawca po zakończeniu umowy będzie mógł zabrać?”

Odpowiedź 87: Zamawiający informuje, iż zgodnie z nowym brzmieniem par. 12 ust. 6 Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do uzupełnienia we własnym zakresie i na własny koszt wyposażenie, jeżeli uzna to za niezbędne dla realizacji przedmiotowej usługi (z zastrzeżeniem, iż wyposażenie to musi być w dobrym stanie technicznym, sanitarnym, posiadać certyfikat CE oraz dopuszczenie do kontaktu z żywnością - czyli takie, które umożliwi Wykonawcy prawidłową realizację umowy), które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać.

Pytanie 88: „Czy urządzenia i sprzęty, które wstawi Wykonawca mogą być używane?”

Odpowiedź 88: Zgodne z odpowiedzią na pytanie nr 90.

Pytanie 89: „Czy obecny Wykonawca w nowej umowie będzie zobligowany do dostarczenia nowego „ciągnika” – urządzenia do ciągnięcia wózków z kuchni do szpitala?”

Odpowiedź 89: Dystrybucja posiłków odbywa się wózkami transportowymi, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w załączniku nr 1.B.1, pkt 5 (str. 2). Wózki są przewożone ciągnikiem - który Wykonawca musi zabezpieczyć we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z nowym brzmieniem par. 12 ust. 9 umowy.

Pytanie 90: „Czy tace i wyposażenie jakie potrzebne jest do realizacji umowy może być używane? A jeśli tak to czy Zamawiający nie obawia się, że sprzęty te nie będą spełniały norm sanitarnych?”

Odpowiedź 90: Zgodnie z zapisami par. 12 ust. 6 umowy Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do uzupełnienia we własnym zakresie i na własny koszt wyposażenia, jeżeli uzna to za niezbędne dla realizacji przedmiotowej usługi, które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać. Zatem Zamawiający nie precyzuje czy dany sprzęt i urządzenia tym wyposażenie ma być nowe lecz doprecyzowuje iż w gestii Wykonawcy należy zabezpieczenie w sprzęt i urządzenia w tym wyposażenie, które muszą być w dobrym stanie technicznym,

sanitarnym, posiadać certyfikat CE oraz dopuszczenie do kontaktu z żywnością - które umożliwi Wykonawcy prawidłową realizację umowy, gdyż to Wykonawca zgodnie z brzmieniem Par 12 ust. 17 umowy ponosi pełną odpowiedzialność za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz wobec organów kontroli uprawnionych do jej przeprowadzenia na podstawie odrębnych przepisów powszechnie obowiązujących.

Ponadto Zamawiający nadaje nowe brzmienie par. 12 ust. 6 umowy jak niżej:

Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do uzupełnienia we własnym zakresie i na własny koszt wyposażenia, jeżeli uzna to za niezbędne dla realizacji przedmiotowej usługi, (z zastrzeżeniem, iż wyposażenie to musi być w dobrym stanie technicznym, sanitarnym, posiadać certyfikat CE oraz dopuszczenie do kontaktu z żywnością - czyli takie które umożliwi Wykonawcy prawidłową realizację umowy), które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać.

Pytanie 91: „Czy Zamawiający lub kolejny Wykonawca w przypadku rozwiązania umowy z Wykonawcą realizującym usługę przejmie pracowników realizujących tę usługę dla Zamawiającego?”

Odpowiedź 91: Zgodnie z przepisami prawa i wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 4 do dokumentu określającego sposób przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia.

Pytanie 92: „Prosimy o podanie liczby osobodni w poszczególnych miesiącach w okresie od stycznia do grudnia 2016 roku?”

Odpowiedź 92: Informacja zawarta została w załączniku nr 5 „Zestawienia posiłków wydanych w poszczególnych miesiącach” do dokumentu określającego sposób przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia.

Pytanie 93: „Prosimy o informacje czy Zamawiający jako prawny właściciel obiektu lub przedstawiciel właściciela ubezpieczy w swoim zakresie budynek?”

Odpowiedź 93: Zamawiający informuje, iż ubezpieczy we własnym zakresie obiekt kuchni.

Pytanie 94: „Prosimy o wyjaśnienie jakie elementy oferty Zamawiający będzie chciał negocjować z Wykonawcą, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę po założeniu ofert, ale przed wyborem oferty?”

Odpowiedź 94: Zgodnie z rozdz. XII pkt 8. dokumentu określającego sposób przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji ceny w następujących przypadkach:

- jeżeli do postępowania wpłynie tylko jedna oferta niepodlegająca odrzuceniu lub
- gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy wskazaną w ogłoszeniu o zamówieniu kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia.

Negocjacje, o których mowa w pkt 8 będą przeprowadzane z Wykonawcą, którego oferta została najwyżej oceniona.

Pytanie 95: „Czy obecny Wykonawca naprawi wszystkie uszkodzenia na ścianach, sufitach w korytarzach, klatce schodowej?”

Odpowiedź 95: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie niepogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia.

Pytanie 96: „Prosimy o informacje czy obecny Wykonawca dokona stosownych napraw w windach będących na wyposażeniu obiektu, tak aby spełniały one warunki sanitarne i bezpieczeństwa?”

Odpowiedź 96: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie niepogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia.

Pytanie 97: „Prosimy o informacje jakie były koszty odpadów (z wyłączeniem odpadów konsumpcyjnych i produkcyjnych) jakie ponosił obecny Wykonawca w okresie ostatnich 12 miesięcy?”

Odpowiedź 97: Zamawiający informuje, iż nie jest w posiadaniu powyższej informacji. Nie mniej jednak od lutego tego roku został podpisany aneks w przedmiotowym zakresie gdzie obecny Wykonawca oświadczył, że wytwarza średnio 20 000 litrów odpadów komunalnych na miesiąc.

Pytanie 98: „Po wizji lokalnej i informacją, że kuchni posiada ISO 22000 prosimy o informacje czy Zamawiający nie zauważył, że w oknach brakuje siatek, chroniących przed przedostaniem się owadów z zewnątrz?”

Odpowiedź 98: Zamawiający informuje, iż na Wykonawcy spoczywa obowiązek uzyskania certyfikatu ISO 22 000 w zakresie żywienia i cateringu lub równoważnego potwierdzenia wdrożonego systemu HACCP lub innego równoważnego potwierdzenia – tj. stosownego certyfikatu, zaświadczenia lub innego dokumentu niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowym. Obecny wykonawca uzyskał takowy dokument i Zamawiający jest w posiadaniu dokumentu wystawionego na obiekt Zamawiającego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą.

Pytanie 99: „Prosimy o informacje kto będzie czyścił świetliki w kuchni głównej?”

Odpowiedź 99: Zgodnie z § 12 wzoru umowy wszelkie koszty utrzymania obiektu i wyposażenia leżą po stronie wykonawcy.

Pytanie 100: „Prosimy o podanie wysokości informacji czy szpital jest zadłużony a jeśli tak to prosimy o podanie wysokości zadłużenia oraz sposobu jego uregulowania?”

Odpowiedź 100: Tak. Zobowiązania krótkoterminowe wymagalne na dzień 31.01.2017 r. wyniosły 7 759 549,72 zł. Zadłużenie zostanie zapłacone ze środków pochodzących z ugód z NFZ za nadwykonania za 2016 r.

Pytanie 101: „W związku z koniecznością dokonania dużych wydatków prosimy o informacje w jaki sposób Zamawiający będzie chciał zabezpieczyć Wykonawcy zwrot wydatków związanych z naprawą obiektu, po wieloletnich zaniedbaniach co może wyniesie nawet kilkaset tysięcy złotych? Rozliczenie tej inwestycji w okresie 36 miesięcy będzie miało bardzo duży wpływ na cenę osobodnia.”

Odpowiedź 101: Zgodnie z postanowieniami obecnie obowiązującej umowy – po jej zakończeniu wykonawca realizujący usługę zwróci zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie niepogorszonym w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania obiektu temu wykonawcy, a w momencie rozpoczęcia obecnie realizowanej umowy przedmiot dzierżawy pozwalał na realizację zamówienia. Jednocześnie zamawiający informuje, że przekazywany budynek od momentu oddania do użytkowania pełni funkcję kuchni centralnej i realizację usługi żywienia pacjentów dla zamawiającego.

Pytanie 102: „Prosimy o informacje czy Zamawiający będzie terminowo – w zaproponowanym w ofercie terminie regulował należności wobec Wykonawcy, bez opóźnień?”

Odpowiedź 102: Zamawiający informuje, że dołoży starań w celu regulowania zobowiązań wynikających z umowy zgodnie z terminami płatności, bądź na podstawie odrębnych uzgodnień z Wykonawcą.

Pytanie 103: „Prosimy o informacje czy podana wysokość wadium stanowi 1% szacunkowej kwoty, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację tej usługi w okresie 3 lat?”

Odpowiedź 103: Zamawiający, informuje, że wadium zostało określone, zgodnie z przepisem art. 45 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Pytanie 104: „W związku z zamiarem złożenia oferty, zwracam się z prośbą o informację, czy Zamawiający na bieżąco reguluje płatności za wykonywaną usługę, objętą niniejszym postępowaniem”

Odpowiedź 104: Zamawiający informuje, iż reguluje zobowiązania wynikające z umowy na usługę gastronomiczną w zależności od swoich możliwości finansowych, nie zawsze zgodnie z terminami płatności.

Pytania 105: „Jeśli Zamawiający nie reguluje na bieżąco płatności za usługę gastronomiczną, proszę o informację ile wynoszą zaległości w płatnościach za usługę gastronomiczną?”

Odpowiedź 105: Na dzień 09.03.2017 r. Zamawiający nie posiada zaległości za wykonaną usługę gastronomiczną.

Pytanie 106: „W związku z zamiarem złożenia oferty , zwracam się z prośbą o doprecyzowanie kryterium oceny ofert tj kryterium : „zabezpieczenie usługi w postaci kuchni tzw. Zastępczej”. Czy Zamawiający jako dysponowanie kuchnią tzw. zastępczą na dzień składania ofert w odległości od Zamawiającego umożliwiającej przygotowanie i dostarczenie posiłków w warunkach zgodnych z wymaganiami, wymaga kuchni która byłaby w odległości do 70 km od siedziby Zamawiającego? Odległość do 70 km od siedziby Zamawiającego, zapewnia czas przejazdu do 1 godziny czyli posiłki mogą zostać przewiezione z utrzymaniem odpowiednich temperatur.”

Odpowiedź 106: Wykonawca musi dostarczyć posiłki, zgodnie z wytycznymi i z warunkami określonymi w dokumencie określającym sposób przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia i jego załącznikach. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek, aby usługa wykonywana była zgodnie z tymi warunkami, co Zamawiający będzie weryfikował przy realizacji usługi.

Pytanie 107: „Jeśli Wykonawca wykaże kuchnię jako kuchnię zastępczą, znajdującą się w Łodzi, w jaki wówczas sposób Zamawiający podważy możliwość dostarczenia posiłków w warunkach zgodnych z wymaganiami Zamawiającego z w/w zastępczej kuchni Wykonawcy? Brak określenia odległości rodzi wątpliwości dotyczące oceny oferty w w/w kryterium.”

Odpowiedź 107: Zamawiający składają oświadczenie w tym zakresie. Wykonawca musi dostarczyć posiłki, zgodnie z wytycznymi i z warunkami określonymi w dokumencie określającym sposób przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia i jego załącznikach. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek, aby usługa wykonywana była zgodnie z tymi warunkami, co Zamawiający będzie weryfikował przy realizacji usługi.

uwaga 1: w związku z wprowadzonymi modyfikacjami oraz dodaniem załączników nr z.1.B.5.4.1 i z.1.B.5.4.2 do wzoru umowy (które stanowią załącznik nr 7 i 8 do niniejszego pisma) zamawiający dokonał także modyfikacji załącznika nr 1.B.5 do wzoru umowy – jego aktualne brzmienie stanowi załącznik nr 11 do niniejszego pisma.

uwaga 2: modyfikacje dotyczące załączników nr 1.B.1, 1.B.3, 1.B.5 oraz nr 4 zawarte są w zaktualizowanych wersjach załączników dołączonych do niniejszego pisma – wykonawca sporządzając ofertę powinien posłużyć się zaktualizowanymi wzorami tych załączników, uwzględniając udzielone powyżej odpowiedzi na pytania – pod rygorem odrzucenia oferty.

Pozostałe warunki zamówienia nie ulegają zmianie, aktualny pozostaje również termin składania ofert przedłużony pismem nr TAG-92/2-US/1-2017 z dnia 08.03.2017 r. (Modyfikacja 1) do dnia 21.03.2017 r. do godziny 10.00 oraz termin otwarcia ofert: w tym samym dniu o godzinie 10.30.

Załączniki do pisma:

1. Protokół UDT.
2. Protokół wentylacji mechanicznej.
3. Zestawienie danych o mediach.
4. Wzór umowy – aktualne brzmienie.
5. Dieta łatwostrawna.
6. Dieta dla dzieci 4-15.
7. Pismo do Impel Catering Company (stanowiące z.1.B.5.4.1 do wzoru umowy).
8. Pismo Impel Catering Company stanowiące odpowiedź na zapytanie zamawiającego (stanowiące z.1.B.5.4.2 do wzoru umowy).
9. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1.B.1 do wzoru umowy) – aktualne brzmienie.
10. Informacje dotyczące obiektów wraz z wyposażeniem, będących przedmiotem dzierżawy (załącznik nr z.1.B.3 do wzoru umowy) – aktualne brzmienie.
11. Informacja o osobach dla których Wykonawca z dniem rozpoczęcia realizacji usługi staje się w trybie art. 23¹ Kodeksu pracy stroną w dotychczasowych stosunkach pracy (stanowiąca załącznik nr z.1.B.5 do wzoru umowy) – aktualne brzmienie.

Egz.:

1. adresat.
2. aa.