



Słupsk, dnia 15.06.2022 r.

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, pn.: „Usługa przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Janusza Korczaka w Słupsku Sp. z o.o.”- nr postępowania 46/PN/2022

Na podstawie art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (dalej „Ustawa”) Zamawiający udostępnia treść zapytań dotyczących zapisów specyfikacji warunków zamówienia (dalej „SWZ”) wraz z wyjaśnieniami. W przedmiotowym postępowaniu wpłynęły następujące zapytania:

Pytanie nr 1:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że masło do śniadań i kolacji może być podawane w formie wyporcjowanej na talerz pacjenta, bez konieczności stosowania opakowań jednostkowych zwiększających koszt usługi?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający dopuszcza podawanie masła do śniadania i kolacji w formie wyporcjowanej na talerz pacjenta (pkt 11 x).

Pytanie nr 2:

Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający nie dopuszcza. Właściwy organ państwowego inspektora sanitarnego przeprowadzający kontrole u wykonawcy wymaga jadłospisu dekadowego (10 dni).

Pytanie nr 3:

Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego.

Odp. Zamawiającego:

Diety zaplanowane w przekazywanym jadłospisie dekadowym i codziennie wysyłane do dietetyka Zamawiającego oraz na wszystkie oddziały:

- a) Dieta Podstawowa III
- b) Dzieci 7-15 lat IIIA
- c) Dieta łatwostrawna II
- d) Dieta łatwostrawna papka IIH1
- e) Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa IIF
- f) Dzieci 1-6 lat IIG
- g) Dieta w chorobach metabolicznych i cywilizacyjnych IV
- h) Dieta w dnie moczanowej IIG
- i) Dieta w cukrzycy typu I (5 posiłków)VD

natomiast wszystkie inne diety zlecane przez lekarzy, należy opracować przykładowe 3 dni jadłospisów danej diety i dostarczyć do dietetyka Zamawiającego celem zaakceptowania.

Pytanie nr 4:

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis w załączniku nr 2 do OPZ jest jadłospisem przykładowym i Wykonawca nie ma obowiązku realizowania go ?

Odp. Zamawiającego:

Tak

Pytanie nr 5:

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający nie wymaga napoju do obiadu?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający wymaga napoju do obiadu (pkt 7.8 lit b), tj. wody niegazowanej w opakowaniu jednostkowym o pojemności 0,5L.

Pytanie nr 6:

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że do śniadań i kolacji powinien być planowany jeden dodatek białkowy o gramaturze określonej w OPZ ?

Odp. Zamawiającego:

Do śniadań i kolacji można planować jeden rodzaj dodatku białkowego lub więcej. Zaplanowany jadłospis powinien być urozmaicony i dostarczać odpowiedniej ilości białka.

Pytanie nr 7:

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

Odp. Zamawiającego:

Tak. (punkt 11 f).

Pytanie nr 8:

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odp. Zamawiającego:

Dla diet w cukrzycy typu I (5 posiłków) zamawiający wymaga zupy mlecznej na śniadanie, natomiast dla innych diet cukrzycowych (np. 4 posiłkowej), i diet w chorobach metabolicznych i cywilizacyjnych za zupę mleczną należy podać kefir lub jogurt naturalny lub maślanekę naturalną lub mleko acidofilne naturalne itp w opakowaniach jednostkowych.

Pytanie nr 9:

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający dopuszcza pod warunkiem braku dodatkowych kosztów po stronie Zamawiającego i uzgodnienia z Działem Informatyki warunków bezpiecznej komunikacji w sieci.

Pytanie nr 10:

Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieńszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odp. Zamawiającego:

Tak. Jednak Zamawiający zastrzega bezwzględne przestrzeganie aktów prawnych regulujących kwestie związane z przygotowaniem posiłków w żywieniu szpitalnym w zakresie ich wartości odżywczej, również tych, które zostaną wprowadzone w życie już podczas realizowania umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Pytanie nr 11:

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odp. Zamawiającego:

Tak

Pytanie nr 12:

Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

Odp. Zamawiającego:

Nie. Tylko w wyjątkowych sytuacjach np. zważenie, skisnięcie mleka, nie dostarczenie na czas mleka itp.

Pytanie nr 13:

Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyłeń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający dopuszcza odchylenie +/-10%

Pytanie nr 14:

Zamawiający w formularzu oferty nakazuje wskazanie „ Oferuję/Oferujemy wsad do kotła w wysokości zł netto (nie mniej niż 12,00 zł netto)” prosimy o wykreślenie wymogu wskazywania wsadu do kotła, gdyż wsad nie stanowi elementu kryterium oceny ofert, zatem podawanie go jest bez zasadne.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 15:

Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary określonej w § 5 ust. 7 wzoru umowy w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 16:

Mając na uwadze treść wzoru umowy wnoszę o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §7 ust 1 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

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 17:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż na potwierdzenie zdolności zawodowej należy udokumentować wykonanie co najmniej 1 usługi trwającej przynajmniej 12 miesięcy hospitalizowanych w oddziałach szpitala o wartości nie mniejszej niż 4 000 000,00 zł brutto rocznie?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 18:

Zamawiający ogranicza realizację zamówienia do 70%, ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywionych o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

- a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający informuje, że odpowiednia zmiana zostanie naniesiona w SWZ.

Pytanie nr 19:

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie zapisu do umowy 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 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

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 20:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do oferty należy dołączyć jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikat wystawiony przez niezależny zewnętrzny pomiot akredytowany, uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji tj. certyfikat ISO 22000?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 21:

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie:

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 22:

Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców 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. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 23:

Prosimy o podanie poniesionych kosztów eksploatacyjnych, przez Wykonawcę obecnie wykonującego przedmiotowe zamówienie, tj.:

- odpady pokonsumpcyjne,
- odpady komunalne,
- deratyzacja i dezynsekcja,
- Czyszczenie separatorów ścieków tłuszczowych i kanalizacji
- wymiana filtrów central wentylacyjnych.

Odp. Zamawiającego:

Koszty odpadów pokonsumpcyjnych, komunalnych, deratyzacji, dezynsekcji, czyszczenia separatorów ścieków tłuszczowych i kanalizacji ponosi we własnym zakresie Wykonawca Impel Catering Sp. z o. o. w ramach podpisanej umowy. Impel Catering Sp. z o. o. odmówił podania wysokości średnich miesięcznych kosztów jak w zadanym pytaniu.

Pytanie nr 24:

Prosimy o podanie kosztów netto mediów rozbiciu na poszczególne miesiące w roku 2021 i 2022

Odp. Zamawiającego:

2021 – NETTO													SUMA
MEDIA	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	
ENERGIA ELEKTRYCZNA	12 154,20	11 105,77	12 314,34	13 212,65	11 893,19	11 542,29	12 996,76	12 961,74	12 648,45	12 852,32	12 584,30	12 679,74	148945,75
WODA ZIMNA I CIEPŁA + SCIEKI	2 331,09	2 691,54	2 917,41	3 945,23	3 352,62	2 809,59	3 533,63	3 478,54	3 506,60	3 222,92	3 010,16	4 964,40	39763,73
C.O	3 358,87	9 530,99	10 086,46	8 761,50	4 357,52	876,42	0	0	0	0,00	3 629,21	4 664,88	45265,85

2022 – KWOTA NETTO				
	IV 2022	III 2022	II 2022	I . 2022
ENERGIA ELEKTRYCZNA	18985,98	20991,07	20386,07	14420,97
WODA ZIMNA I CIEPŁA + SCIEKI	3427,8	4735,88	2781,64	3672,08
C.O	6197,58	10995,522	8386,14	10579,30

Pytanie nr 25:

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

Odp. Zamawiającego:

Ze względu na bezpieczeństwo potrawy, jak i ze względu na jakość (drobnoustroje i jakość organoleptyczna) temperatura serwowanej żywności w jej środku powinna osiągnąć w chwili dostarczenia do oddziału co najmniej;

dla zup $+75^{\circ}\text{C}$

dla drugih daň $+63^{\circ}\text{C}$

dla gorących napojów +80°C
sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno poniżej +4°C i poniżej

Pytanie nr 26:

Czy wszystkie pomieszczenia w przeznaczone do dzierżawy są lub będą w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków? Czy pomieszczenia posiadają aktualną decyzję zatwierdzającą do produkcji żywności?

Odp. Zamawiającego:

Pomieszczenia są w odpowiednim stanie technicznym i posiadają aktualną decyzję zatwierdzającą do produkcji żywności.

Pytanie nr 27:

Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 28:

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, 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?

Odp. Zamawiającego:

Do momentu udzielania odpowiedzi przez Zamawiającego nie zostały wydane żadne decyzje, o jakich mowa w pytaniu.

Pytanie nr 29:

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?

Odp. Zamawiającego:

Pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.

Pytanie nr 30:

Czy i jakie urządzenia na terenie kuchni będą podlegać Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odp. Zamawiającego:

Dozorowi technicznemu będą podlegać dźwigi osobowe. Koszty będzie ponosił Zamawiający.

Pytanie nr 31:

Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę przygotowania posiłków, ich transport i dystrybucji posiłków jednego dnia?

Odp. Zamawiającego:

Wykonawca realizujący obecnie umowę odmówił podania informacji jak w zadanym pytaniu.

Pytanie nr 32:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków do łóżka pacjenta odpowiada Zamawiający?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający odpowiada za wydanie posiłków do łóżka pacjenta.

Pytanie nr 33:

Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istnieje na terenie kuchni instalacja tłuszczowa? Czy jest sprawna?

Odp. Zamawiającego:

W momencie udzielania odpowiedzi przez Zamawiającego kanalizacja jest sprawna. Na terenie kuchni znajdują się dwa separatory tłuszczowe o pojemności około 1,5 m3 pojemności każdy.

Pytanie nr 34:

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?

Odp. Zamawiającego:

Na terenie kuchni znajdują się dwa separatory tłuszczowe o pojemności około 1,5 m3 pojemności każdy. Koszty czyszczenia ponosi wykonawca realizujący umowę.

Pytanie nr 35:

Prosimy o informację, czy na kuchni znajduje się sprawna instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej? Jakim czynnikiem zasilane są nagrzewnice centrali?

Odp. Zamawiającego:

W kuchni znajduje się sprawna instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej zasilana ciepłem technologicznym.

Pytanie nr 36:

Czy istnieje osobna wentylacja tłuszczowa?

Odp. Zamawiającego:

Nie istnieje osobna wentylacja tłuszczowa.

Pytanie nr 37:

Czy Zamawiający posiada dokumentację dotyczącą sprawności układów i przeglądów wentylacyjnych? Prosimy o jej udostępnienie.

Odp. Zamawiającego:

Wentylacja nowa na gwarancji. Zamawiający posiada komplet dokumentacji – do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

Pytanie nr 38:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający pokryje koszty badań posiłków, a wykonawca ponosi koszt próbki?

Odp. Zamawiającego:

Zgodnie z treścią Opisu Przedmiotu Zamówienia:

Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r.

(Dz. U. z dnia 9 maja 2007r., nr 80, poz. 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z co najmniej 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. **Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.**

Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu protokoły z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego, w szczególności dotyczące jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadtospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku **Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy kontrolę m.in.: w zakresie posiłków oraz jadtospisów, w zakresie zgodności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.**

Pytanie nr 39:

W jakim stanie technicznym jest dach, czy wymaga napraw oraz czy Zamawiający pokryje ewentualne naprawy ?

Odp. Zamawiającego:

W momencie udzielania odpowiedzi przez Zamawiającego dach kuchni jest w dobrym stanie technicznym i nie wymaga naprawy.

Pytanie nr 40:

Prosimy o potwierdzenie, iż za stan techniczny budynku odpowiada Zamawiający, w zakresie przeglądów okresowych zgodnych z prawem budowlanym art. 62 prawa budowlanego

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający potwierdza.

Pytanie nr 41:

Prosimy o szczegółowy opis sprzętu (stan techniczny) sprzętu jaki ma być użyty przez nowego Wykonawcy. Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego urządzeń chłodniczych i grzewczych przeznaczonych do przekazania Wykonawcy

Odp. Zamawiającego:

Urządzenia chłodnicze i grzewcze użytkowane są w kuchni od roku 2002 r. W momencie udzielania odpowiedzi przez Zamawiającego urządzenia te działają sprawnie.

Pytanie nr 42:

42) Z treści SWZ wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23 1 Kodeksu Pracy. W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23 1 Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje :

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- b) Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagrodzenia oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- c) Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- d) Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 6 miesięcy nabeżdą prawa do świadczeń emerytalnych?
- e) Prosimy o udostępnienie informacji na temat zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 31.05.2022r.
- f) Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 01 marzec 2021 r
- g) Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia
- h) Prosimy o udostępnienie kopii obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,
- i) Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
- j) 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.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 43:

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 44:

Prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie oddziałów lub ograniczenie ilości pacjentów w oddziałach szpitalnych.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający nie ma planów jak w pytaniu.

Pytanie nr 45:

Prosimy o dokładne sprecyzowanie ilości i asortymentu opakowań jednorazowych, które przyszedł wykonawca będzie musiał dostarczyć w ramach realizacji umowy na poszczególne oddziały w ramach świadczonej usługi.

Odp. Zamawiającego:

Obliczenie potrzebnej ilości opakowań jednorazowych jest zadaniem Wykonawcy. Opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Pytanie nr 46:

Kiedy odbyło się ostatnie malowanie kuchni?

Odp. Zamawiającego:

Ostatnie malowanie kuchni przeprowadzono przed 24 miesiącami.

Pytanie nr 47:

Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie roku 2020 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli w każdej lokalizacji

Posiłk:	04.202 1	05.202 1	06.202 1	07.202 1	08.202 1	09.202 1	10.202 1	11.202 1	12.202 1	01.202 2	02.202 2	03.202
Śniadanie												
II śniadanie												
Obiad												
Podwieczorek												
Kolacja												
Posiłek nocny												

Odp. Zamawiającego:

Posiłek	04.20 21	05.202 1	06.202 1	07.202 1	08.202 1	09.202 1	10.202 1	11.202 1	12.202 1	01.202 2	02.202 2	03.202 2
Śniadanie	10877	11047	10679	11862	11407	11352	11174	10810	10822	11372	9910	11397
II śniadanie	67	73	64	104	185	191	140	161	104	42	36	68
Obiad	11348	11657	11268	12483	12045	11937	11746	11371	11338	11927	10433	12071
Podwieczorek	508	667	843	885	689	855	747	756	797	681	469	746

eczo k												
Kolacj a	11293	11637	11321	12408	12061	11973	11716	11455	11313	11889	10375	12081
Posite k nocny	119	172	171	198	174	222	207	264	173	102	110	134

Pytanie nr 48:

Prosimy o podanie wartości mediów zużywanych przez kuchnię za okres styczeń, luty, marzec, kwiecień 2022

Odp. Zamawiającego:

KWOTA NETTO				
	IV 2022	III 2022	II 2022	I . 2022
ENERGIA ELEKTRYCZNA	18985,98	20991,07	20386,07	14420,97
WODA ZIMNA I CIEPLA + SCIEKI	3427,8	4735,88	2781,64	3672,08
C.O	6197,58	10995,522	8386,14	10579,296

Pytanie nr 49:

Prosimy o podanie wartości mediów za grudzień 2021 (woda, podgrzanie wody, para, prąd, ścieki, CO)

Odp. Zamawiającego:

KWOTA NETTO	
	XII 2021
ENERGIA ELEKTRYCZNA	11952,81
WODA ZIMNA I CIEPLA + SCIEKI	3412,04
C.O	7503,00

Pytanie nr 50:

Mając na względzie, iż zarówno Zamawiający jak i wykonawca nie jest w stanie przewidzieć wielkości wzrostów cen mediów prosimy o dodanie klauzuli waloryzacyjnej odnośnie wzrostu stawek mediów, która umożliwi regularne dostosowanie wynagrodzenia wykonawcy do zmieniających się warunków rynkowych.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający informuje, że odpowiednia zmiana zostanie naniesiona w SWZ.

Pytanie nr 51:

Prosimy o podanie śr. miesięcznych kosztów:

- Odpady pokonsumpcyjne
- Odpady komunalne

Deratyzacja i Dezynsekcja
Czyszczenie separatorów ścieków tłuszczowych i kanalizacji

Odp. Zamawiającego:

Koszty odpadów pokonsumpcyjnych, komunalnych, deratyzacji, dezynsekcji, czyszczenia separatorów ścieków tłuszczowych i kanalizacji ponosi we własnym zakresie Wykonawca Impel Catering Sp. z o. o. w ramach podpisanej umowy. Impel Catering Sp. z o. o. odmówił podania wysokości średnich miesięcznych kosztów jak w zadanym pytaniu.

Pytanie nr 52:

Prosimy o podanie kosztów wymiany filtrów wentylacyjnych

Odp. Zamawiającego:

Koszty wymiany filtrów wentylacyjnych ponosi we własnym zakresie Wykonawca Impel Catering Sp. z o. o. w ramach podpisanej umowy. Impel Catering Sp. z o. o. odmówił podania wysokości średnich miesięcznych kosztów jak w zadanym pytaniu.

Pytanie nr 53:

Czy stosowane obecnie sprzęty i urządzenia są sprawne?

Odp. Zamawiającego:

W momencie udzielenia odpowiedzi przez Zamawiającego sprzęty i urządzenia są sprawne.

Pytanie nr 54:

Proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/> ?

Podkreślam przy tym, że pytanie nie dotyczy zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, gdyż takowe Zamawiający jest zobowiązany odbierać od wykonawcy na podstawie art. 4.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych... (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666), lecz zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania.

Pytanie nr 55:

Instalacja kanalizacyjna wymaga wymiany, proszę o informację kto będzie ponosił koszty związane z wymianą skorodowanych i nieszczelnych rur?

Odp. Zamawiającego:

Koszt remontów będzie ponosił Zamawiający, usterki będzie usuwał Wykonawca.

Pytanie nr 56:

Proszę o informację czy zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji mechanicznej? Czy spełnia ona warunki niezbędne do prowadzenia działalności ?

Odp. Zamawiającego:

Wentylacja mechaniczna jest sprawna. Zamawiający nie posiada aktualnego protokołu skuteczności wentylacji mechanicznej.

Pytanie nr 57:

Proszę o informację kto będzie ponosił koszty eksploatacji, naprawy, remontów badań UTD i inne koszty związane z użytkowaniem wind udostępnionych Wykonawcy?

Odp. Zamawiającego:

Koszty eksploatacji, naprawy, remontów badań UTD i inne koszty związane z użytkowaniem wind udostępnionych Wykonawcy ponosi Zamawiający.

Pytanie nr 58:

Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego i konieczności świadczenia usługi z zastosowaniem zastawy jednorazowej Zamawiający pokryje w całości koszty tej zastawy. W przeciwnym razie z uwagi na doświadczenia z ostatnich lat Wykonawca będzie zmuszony wliczyć możliwość zastosowania zastawy jednorazowej przez cały okres świadczenia usługi co znacznie podniesie koszty realizacji usługi i cenę oferty.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający potwierdza, że w przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego i konieczności świadczenia usługi z zastosowaniem zastawy jednorazowej Zamawiający pokryje w całości koszty tej zastawy.

Pytanie nr 59:

W związku z tym, że stosowane tace termoizolacyjne mają około 10 lat, są w znacznym stopniu zużyte, przez wieloletnie stosowanie większość z nich nie utrzymuje temperatury w takim stopniu jak nowe tace prosimy o informację czy Zamawiający na swój koszt doposaży kuchnię w nowe tace?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający w miarę możliwości po sprawdzeniu zasadności (stopień zużycia tac) na swój koszt będzie doposażał kuchnię w tace.

Pytanie nr 60:

Proszę o informację kto odpowiada za zwrot kompletnych tac do kuchni?

Odp. Zamawiającego:

Za zwrot kompletnych tac do kuchni odpowiada Zamawiający.

Pytanie nr 61:

Proszę o informację czy Zamawiający doposaży tace w sztućce, pokrywki itp.? Braki nie wynikają ze zużycia ale z kradzieży zastawy i wyposażenia tacy.

Odp. Zamawiającego:

Wykonawca realizujący obecnie umowę doposaża tace w sztućce, pokrywki itp. W trakcie obowiązywania nowej umowy również po stronie Wykonawcy będzie leżało uzupełnianie braków zastawy wg standardu otrzymanego od Zamawiającego na dzień rozpoczęcia umowy.

Pytanie nr 62:

Proszę o informację czy koszt doposażenia kuchni w sprawne urządzenia i sprzęty poniesie Wykonawca czy Zamawiający?

Odp. Zamawiającego:

Koszt doposażenia kuchni ponosi Wykonawca.

Pytanie nr 63:

Proszę o informację czy zakupiony do realizacji usługi sprzęt po zakończeniu umowy pozostanie własnością Wykonawcy?

Odp. Zamawiającego:

Doposażenie po zakończeniu realizacji umowy pozostanie własnością Wykonawcy.

Pytanie nr 64:

Proszę o informację czy w razie awarii dostarczania energii elektrycznej w kuchni centralnej szpital udostępni wykonawcy urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii?

Odp. Zamawiającego:

W razie awarii dostarczania energii elektrycznej w kuchni centralnej Zamawiający nie udostępni wykonawcy urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.

Pytanie nr 65:

Prosimy o informacje czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom? Jeżeli nie to prosimy o potwierdzenie, że zamawiający zamontuje takie siatki.

Odp. Zamawiającego:

Kuchnia nie posiada siatek przeciwko owadom w oknach. Zamawiający zamontuje siatki przeciwko owadom w pomieszczeniach, w których jest to wymagane.

Pytanie nr 66:

Proszę o informację jaka jest średnia dzienna liczba pacjentek przebywających w oddziale ginekologiczno – położniczym i patologii ciąży dla których zamawiający uwzględni dietę 5 posiłkowa?

Odp. Zamawiającego:

Średnia dzienna liczba pacjentek żywionych w oddziale ginekologiczno-położniczym i patologii ciąży, dla których zalecane jest II śniadanie i/lub podwieczorek w przybliżeniu wynosi 20.

Pytanie nr 67:

Proszę o informację czy Zamawiający przewiduje inne standardy żywienia dla oddziału ginekologiczno – położniczego, a co za tym idzie czy Zamawiający przewiduje inną stawkę osobodnia żywienia dla tego oddziału? Jeśli tak prosimy o wprowadzenie dodatkowej pozycji w formularzu ofertowym.

Odp. Zamawiającego:

Podtrzymuje treść SWZ, w tym ppkt 7.7 OPZ.

Pytanie nr 68:

Proszę o informację jaka jest średnia dzienna ilość hospitalizowanych dzieci?

Odp. Zamawiającego:

Średnia dzienna ilość żywionych dzieci, dla których zalecany jest podwieczorek w przybliżeniu wynosi 27.

Pytanie nr 69:

Proszę o informację jaka jest średnia dzienna ilość diet w chorobach metabolicznych i bogato białkowych, w których uwzględniono 5 posiłków?

Odp. Zamawiającego:

Średnia ilość diet w chorobach metabolicznych i bogatobiałkowych, dla których zaleca się 5 posiłków w przybliżeniu wynosi 8.

Pytanie nr 70:

Proszę o informację jak często Zamawiający będzie dokonywał ewentualnych zmian stawek mediów?

Odp. Zamawiającego:

Zmiana stawek za media uzależniona jest od aktualnych taryf dostawców mediów.

Pytanie nr 71:

Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku zmiany cen mediów o więcej niż 10% Zamawiający zagwarantuje możliwość waloryzacji stawki osobodnia. W przeciwnym wypadku Wykonawcy będą zmuszeni wliczyć ewentualne koszty wzrostu cen mediów w stawkę osobodnia od początku realizacji umowy.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający informuje, że odpowiednia zmiana zostanie naniesiona w SWZ.

Pytanie nr 72:

Proszę o informację czy Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania dla usługi elektronicznego systemu zamawiania posiłków? Wykonawca proponuje bezpłatne udostępnienie platformy informatycznej, która pozwoli na zdalne zgłaszanie ilości żywności przez każdy z oddziałów Zamawiającego. Takie rozwiązanie pozwoli na uproszczenie i przyspieszenie procesu zamawiania posiłków i zgłaszania korekt obu stronom

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający dopuszcza pod warunkiem braku dodatkowych kosztów po stronie Zamawiającego i uzgodnienia z Działem Informatyki warunków bezpiecznej komunikacji w sieci.

Pytanie nr 73:

W związku z tym, że większość sprzętu udostępnianego przez Zamawiającego to sprzęt stary, zużyty, częściowo niesprawny, proszę o informację czy Zamawiający dopuszcza zmianę systemu realizacji usługi żywienia na system bemarowy?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 74:

Jeśli Zamawiający dopuszcza zmianę systemu realizacji usługi to proszę o informację kto pokryje koszt inwestycji w nowy sprzęt wykonawca czy Zamawiający?

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 75:

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga od wykonawcy wykazania posiadania certyfikatu ISO 22000. Przedstawienie certyfikatu jest jedyną formą udowodnienia stosowania się do norm ISO 22000 przez Wykonawcę.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ (pkt 13.15.4 IDW).

Pytanie nr 76:

Proszę o informację czy Zamawiający dopuszcza kwartalną waloryzację o wzrost wskaźnika cen towarów i usług? Taka waloryzacja pozwoli Wykonawcy efektywnie kalkulować koszty usługi bez konieczności doliczania do oferty nadmiernych podwyżek prognozowanych wzrostów kosztu wsadu do kotła.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający informuje, że odpowiednia zmiana zostanie naniesiona w SWZ.

Pytanie nr 77:

Biorąc pod uwagę, że do realizacji usługi niezbędnych jest obecnie 32 pracowników, prosimy o opublikowanie informacji, że ze względu na specyficzną sytuację na rynku pracy obecny Wykonawca nie planuje przekazania swoich pracowników po zakończeniu realizacji bieżącej umowy.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 78:

Wnosimy o wprowadzenie dodatkowego, pozacenowego kryterium oceny ofert zgodnie z poniższym podziałem. Zastosowanie takich kryteriów istotnie wpływa na zagwarantowanie Zamawiającemu wyboru wykonawcy, który będzie w stanie należycie realizować przedmiot zamówienia.

Kryterium	Waga kryterium
Cena	60%
Certyfikat jakości całodziennego zestawu	40%

żywieniowego

powyżej 10 certyfikatów – 10 pkt.
1-10 certyfikatów – 5 pkt.
Brak certyfikatu – 0 pkt.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 79:

Z uwagi na wielkość zamówienia, długość realizacji usługi oraz niestabilną sytuację na rynku wnosimy o wprowadzenie do postępowania wadium, które zagwarantuje Zamawiającemu otrzymanie realnych, skrupulatnie przygotowanych, kompletnych ofert na realizację przedmiotu zamówienia.

Odp. Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje treść SWZ.

Pytanie nr 80:

Czy w wykazie sprzętów udostępnionym w postępowaniu Zamawiający uwzględnił poniższe sprzęty przeznaczone już do likwidacji

- 42-3088 wyciskarka/ sokowirówka – 1 szt.
- 42-3421 uniwersalna maszyna do obróbki produktów - 1szt.
- 42-3423 trzon elektryczny KE- 4 – 1 szt.
- 42-3447 zmywarka do naczyń kuchennych poj.100l -1 szt.
- 42-3446 podwójna linia do obierania i oczkowania ziemniaków – 1szt.
- 42-3479 kocioł warzelny parowy PGN V -150 – 1szt.
- 42-3480 kocioł warzelny parowy PGN V-150 – 1szt.
- 42-3483 kocioł elektryczny NIKIE -100 – 1szt.
- 42-3484 kocioł warzelny NIKIE -100 – 1 szt.
- 42-3487 wózek bemarowy wodny – 1 szt.
- 42-3488 wózek bemarowy wodny – 1szt.
- 42-3503 kocioł warzelny parowy PGN V-300 – 1szt.
- 42-3504 kocioł warzelny parowy PGN V-300 – 1szt.
- NC-07328 deska do krojenia -5szt.
- NC-07339 fotel obrotowy – 1szt.
- NC-07351 kalkulator – 1szt.
- NC -07360 komplet sztućców – 1840 komp
- NC- 07375 kubek – 81 szt.
- NC- 07389 łyżki cedzakowe – 1szt.
- NC – 07402 miseczka na zupę – 100szt.
- NC- 07427 otwieracz do konserw -1 szt.
- NC – 07432 pień do rąbania drewna – 1szt.
- NC – 07433 platforma jezdna – 1szt.

NC – 07446 pojemnik na odpadki ze stali nierdzewnej – 1szt
NC – 07447 pojemnik na odpadki ze stali nierdzewnej – 1szt
NC – 07304 blender – 1szt.
NC – 07500 rozdrabniacz kuchenny – 1szt.
NC – 07535 suszarka do rąk – 1szt
NC – 07595 wentylator – 1szt

NC – 07618 wyciskarka do warzyw – 1szt.
NC – 100706 komplet do przypraw – 1szt.
NC – 37794 mikser ręczny MINI MP 240C – 1szt.
NC – 40798 komoda – 1szt
NC – 40832 krzesło obrotowe – 1szt
NC – 40833 krzesło obrotowe -1szt.
NC – 40935 suszarka do rąk – 1szt.
NC - 42874 termos – 1szt.
NC – 42875 termos – 1szt.
NC – 42876 termos – 1szt.
NC – 42877 termos – 1szt.
NC – 07396 miseczka na sałatkę mała – 189szt.
NC – 07397 - Miseczka – 186szt.
NC – 07516 Stalka – 3 szt.

Odp. Zamawiającego:

W wykazie sprzętów udostępnionym w postępowaniu Zamawiający uwzględnił ww. sprzęty.

Ponadto:

Zamawiający mając na uwadze **art. 137 ust. 5 Ustawy**, w związku z udzielonymi odpowiedziami informuje o zamiarze zmiany SWZ oraz o zamiarze zmiany terminu składania ofert, tym samym zmianie ulegnie termin otwarcia ofert oraz termin związania ofertą. Dodatkowo Zamawiający informuje, że udostępni zmianę treści SWZ na stronie prowadzonego postępowania po opublikowaniu ogłoszenia o sprostowaniu z wyjątkiem przypadku gdy Zamawiający nie został powiadomiony o publikacji w terminie 48 godzin od potwierdzenia przez Urząd Publikacji Unii Europejskiej otrzymania tego ogłoszenia.

Powyższa informacja została zamieszczona na stronie internetowej prowadzonego postępowania w dniu 15.06.2022 r.