

Jaworzno, dnia 2011-10-11

*Firmy ubiegające się o udzielenie zamówienia*

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na

**„Swiadczenie usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie z uwzględnieniem diet i kaloryczności.”**

Zamawiający, zgodnie z art. 38 ustawy Prawo zamówień publicznych odpowiada na pytania od Wykonawców:

WYKONAWCA 1

1. Powołując się na jawność postępowań prosimy o podanie obecnej ceny osobodnia w wartości netto i brutto z podziałem na śniadanie, obiad i kolację?  
**Odpowiedź:** Cena jednego osobodnia żywienia wynosi aktualnie 8,73 zł netto. Stawka podatku VAT w ustawowej wysokości (8%). Cena jednego osobodnia żywienia jest stawką średnią, służącą do rozliczeń pomiędzy Stronami umowy i zawiera koszty wsadu do kotła, przygotowania posiłków, transportu, obsługi punktu wydawania posiłków w siedzibie zamawiającego oraz wszelkie inne koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia np. zakup wózków transportowych, odbiór odpadów żywnościowych.
2. Prosimy o przesłanie informacji o ilościach pacjentów w okresie wrzesień 2010 do wrzesień 2011 z uwzględnieniem podziału na diety  
**Odpowiedź:** Ilość pacjentów w okresie wrzesień 2010 –wrzesień 2011 wynosiła 17873 osoby + 724 noworodki. Średnia ilość diet opisanych w SIWZ w uwagach do diet przedstawia się następująco:  
70 diet podstawowych  
140 diet pooperacyjnych, wrzodowych, wątrobowych, wątrobowo-cukrzycowych  
30 cukrzycowych
3. Jaka firma obecnie obsługuje szpital?  
**Odpowiedź:** CATERMED Sp. z o.o. ul. Kronikarza Galla 25; 30-053 Kraków.
4. W jaki sposób będą rozliczeni pacjenci, którzy otrzymali mniej niż dwa posiłki?  
**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ zał. nr 5 Wzór umowy § 14 ust.2: „Pacjent, który otrzymał dwa lub więcej posiłków w ciągu doby traktowany będzie jako pacjent, który był żywiony cały dzień, natomiast pacjent, który otrzymał mniej niż dwa posiłki nie będzie ujmowany w kalkulacji.”
5. Czy Wykonawca ma też dostarczyć zastawę stołową dla każdego pacjenta?  
**Odpowiedź:** Wykonawca nie dostarcza zastawy stołowej.
6. Jakie instalacje i urządzenia znajdują się w pomieszczeniach punktu wydawania posiłków?  
**Odpowiedź:** Urządzenia w punkcie wydawania posiłków:  
lodówka na próbki, chłodnia, kuchenka mikrofalowa, taboret elektryczny, czajnik elektryczny.  
Instalacja wodna, elektryczna.
7. Prosimy o dopisanie do umowy punktu dotyczącego wzrostu stawki o średnioroczny wskaźnik publikowany przez GUS.  
**Odpowiedź:** Nie wyrażamy zgody.
8. Co oznacza sformułowanie - tryb natychmiastowy dostarczenia wózka - w przypadku zepsucia/uszkodzenia wózka. Chodzi o przedział czasowy który kryje się pod sformułowaniem natychmiastowym.  
**Odpowiedź:** Wózek należy dostarczyć najpóźniej w dniu następnym po stwierdzeniu/zgłoszeniu awarii, a w przypadku weekendu/świąt w pierwszym dniu roboczym.
9. Co Zamawiający rozumie pod sformulowaniem urządzenie zastępcze w przypadku zepsucia wózka?  
**Odpowiedź:** Urządzenie zastępcze – wózek sprawny technicznie, zaakceptowany przez Zamawiającego, będący własnością Wykonawcy

10. Czy dzielenie na porcje oznacza pakowanie jednej porcji na jednego pacjenta czy oznacza plastrowanie wędliny i pakowanie zbiorcze na konkretny oddział?  
**Odpowiedź:** Dzielenie na porcje – pakowanie 1 porcji na 1 pacjenta.
11. W jaki sposób rozliczane są porcje rezerwowe, które ma zapewnić Wykonawca?  
**Odpowiedź:** Ujęte w zestawieniu dziennym.
12. Kto przygotowuje mieszanki dla dzieci do 1,5 roku życia? i kiedy ma być dostarczany posiłek? (posiłki mają być dostarczone w przypadku obiadu od 12:00 a podawanie mieszanek dla dzieci do 1,5 roku życia odbywa się od 11:45)?  
**Odpowiedź:** Mieszanki powinny być przygotowywane w kuchni mlecznej Wykonawcy. Dostarczone do Szpitala mieszanki mleczne muszą być poddane pasteryzacji i procesowi schłodzenia po uprzedniej sterylizacji butelek. Powyższe należy do obowiązków Wykonawcy. Posiłek winien być dostarczany w takim czasie, aby wydawanie odbyło się między godziną 11.45-12.15
13. W przypadku tworzenia jadłospisu przez Dietetyka Szpitalnego, według jakich cen (jakich katalogów/ firm) będzie obliczany wsad do kotła?  
**Odpowiedź:** Jadłospis jest tworzony przez Dietetyka Wykonawcy, dietetyk Szpitala może w imieniu Zamawiającego uczestniczyć w ustalaniu jadłospisu.
14. Jakie są wymagania, co do posiłków śniadania obiady kolacje tzn. co wchodzi w ich skład np. śniadanie wędlina, czy również dodatki warzywne herbata czy kawa zbożowa, czy zupa mleczna?  
**Odpowiedź:** Na śniadanie składa się: zupa mleczna, kawa zbożowa, herbata, pieczywo (chleb, bułki), masło, dodatki (np. wędlina, sery, dżemy, jaja, pasztety)  
Obiad: zupa, danie mięsne lub rybne, półmięsne, ziemniaki, makarony, kasze, ryż, dodatki owocowo-warzywne, warzywne.  
Kolacja: pieczywo, masło, herbata, dodatki (j.w.)  
Pozostałe zasady opisane w SIWZ.
15. W jaki sposób będzie rozliczany pacjent, który otrzymał mniej niż dwa posiłki dziennie?  
**Odpowiedź:** Zgodnie z SIWZ zał. nr 5 Wzór umowy § 14 ust.2.

*Publikacja strona internetowa Zamawiającego  
Otrzymują firmy zadające pytania*

*Podpisała:  
Gabriela Rokitowska  
Z- ca Dyrektora ds. administracyjnych*