

Sejny, dnia 15.06.2012 r.

W postępowanie 9/ZP/2012 o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usług przygotowywania posiłków w kuchni szpitalnej dla Szpitala i Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego w okresie 36 miesięcy z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych wpłynęły zapytania, na które Zamawiający udziela następujących odpowiedzi:

1. Powołując się na jawność dostępu do informacji publicznej prosimy o podanie ceny osobodnia w wartości netto i brutto a w przypadku kilku cen o podanie wszystkich cen w jakich Zamawiający rozlicza się z Wykonawcą usługi żywienia?

**Odp.** Wartość jednego osobodnia zgodnie z ofertą Wykonawcy wynosi 13,60 zł brutto.

2. Powołując się na jawność dostępu do informacji publicznej prosimy o informację kto obecnie wykonuje usługę żywienia?

**Odp.** Usługę żywienia obecnie wykonuje P. Dussmann Sp. z o.o.

3. Prosimy o podanie ilości osobodni w okresie zgodnym z poniższą tabelą:

Nazwa oddziału/Miesiąc	Kwiecień 2011	Maj 2011	Czerwiec 2011	Etc..	Maj 2012
1.....					
2.....					
3...					

**Odp.** Zamawiający w formularzu ofertowym uśrednił dzienną ilość osobodni na 87.

4. Czy w ramach usługi znajduje się prowadzenie kuchni mlecznej?

**Odp.** Nie.

5. W związku z informacją zawartą w SIWZ w Opisie Przedmiotu Zamówienia prosimy o podanie o jakich środkach technicznych jest mowa w pkt 3.2?

**Odp.** Zamawiający miał na myśli urządzenia potrzebne do produkcji posiłków.

6. Czy pomieszczenia do wydzierżawienia posiadają jakieś nakazy do wykonania wydane przez zewnętrzne organy kontrolujące np. PIP, Sanepid?

**Odp.** Nie.

7. Czy kuchnia posiada decyzję na produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy?

**Odp.** Tak.

8. W związku z koniecznością zainstalowania kotłów warzelnych elektrycznych w kuchni prosimy o podanie maksymalnej mocy dostępnej w pomieszczeniach kuchni?

**Odp.** Maksymalna moc dostępna w pomieszczeniach kuchni wynosi 30 kW.

9. Czy na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca musi dołączyć referencje tożsame z przedmiotem Zamówienia?

**Odp.** Tak.

10. Jaką ilość referencji Zamawiający uzna za spełnienie warunków udziału w postępowaniu?

**Odp.** Minimum 1 w zakresie usług przygotowywania posiłków dla zakładów opieki zdrowotnej.

11. Prosimy o wyjaśnienie dlaczego w Opisie Przedmiotu Zamówienia jest mowa o ok. 100 osobodniach zaś w formularzu ofertowym średnia ilość dzienna osobodni wynosi 87?

**Odp.** Ilość dzienna osobodni nie jest stała, waha się w granicach od powyżej 100 do 80. Zamawiający w formularzu ofertowym uśrednił dzienną ilość osobodni.

12. Czy instalacja elektryczna w pomieszczeniach kuchni jest sprawna i nie wymaga żadnych dodatkowych nakładów inwestycyjnych?

**Odp.** Instalacja elektryczna jest sprawna.

13. Czy wentylacja jest sprawna i będzie sprawna na dzień przekazania usługi kolejnemu Wykonawcy?

**Odp.** Wentylacja jest sprawna.

14. Czy wentylacja nie wymaga dodatkowych nakładów aby prawidłowo funkcjonować?

**Odp.** Wentylacja nie wymaga dodatkowych nakładów.

15. Czy kanalizacja jest sprawna i będzie sprawna na dzień przekazania usługi kolejnemu Wykonawcy?

**Odp.** Kanalizacja jest sprawna.

16. Kto odpowiedzialny będzie za zakup zastawy stołowej, sztućców, wózków dystrybucyjnych?

**Odp.** Zastawa stołowa, sztućce, wózki dystrybucyjne wykorzystywane na oddziałach szpitalnych należą do Zamawiającego.

17. Kto odpowiedzialny będzie za dystrybucję posiłków do pacjenta?

**Odp.** Personel każdego oddziału odpowiedzialny jest za dystrybucję posiłków do pacjenta.

18. Do jakiego miejsca w oddziale Wykonawca ma dostarczyć pojemniki zbiorcze z posiłkami?

**Odp.** W budynku Szpitala, Wykonawca dostarcza pojemniki zbiorcze z posiłkami do windy, która dostarcza je do kuchenek oddziałowych, natomiast posiłki dla ZPO Wykonawca pakuje w termosy, których dystrybucją zajmuje się Zamawiający.

19. Czy II śniadania i podwieczorki muszą być dostarczane z głównymi posiłkami czyli śniadaniem i obiadem?

**Odp.** Na oddziały Szpitala II śniadanie i podwieczorki muszą być dostarczane oddzielnie, natomiast do ZPO razem z głównymi posiłkami.

20. Prosimy o podanie wielkości i poboru mocy kotła, o którym mowa w załączniku nr. 4?

**Odp.** Pobór mocy 18 kW, wielkość 30 l.

21. Prosimy o podanie kosztów mediów jakie zużywane są przez obecnego Wykonawcę, zgodnie z poniższą tabelą?

Media/Miesiąc	Kwiecień 2011	Maj 2011	Etc...	Marzec 2012
Woda ciepła lub podgrzanie wody	-	-	-	-
Woda zimna	-	-	-	-
Kanalizacja	-	-	-	-
C.O.	-	-	-	-
Energia elektryczna	Średnie miesięczne zużycie na kwotę 2 200 zł			
Wywóz nieczystości	-	-	-	-

Inne (prosimy podać)	-	-	-	-
----------------------	---	---	---	---

**Odp.** Średnie miesięczne zużycie energii elektrycznej na kwotę 2 200 zł

22. A w przypadku braku liczników na któreś z mediów prosimy o podanie metody wyliczenia kosztów oraz wartość poszczególnych mediów?

**Odp.** Jest to szacunkowe wyliczenie Zamawiającego.

23. Na jakich zasadach Wykonawca będzie ponosił koszty ścieków, wody zimnej, wody ciepłej oraz nieczystości stałych?

**Odp.** Koszty ścieków, wody zimnej, wody ciepłej oraz nieczystości stałych, CO wliczone jest w czynsz najmu.

24. Czy wszystkie media dostępne w kuchni posiadają liczniki i rozliczenie następuje na ich podstawie?

**Odp.** Rozliczenie energii elektrycznej następuje na podstawie licznika, reszta jest nieopomiarowana.

25. Prosimy o informacje jakie urządzenia są dostępne w stołówce?

**Odp.** Zamawiający stołówką nazywa punkt wydawania posiłków na zewnątrz pracownikom Zamawiającego.

26. Kto będzie wydawał posiłki pracownikom Zamawiającego w stołówce?

**Odp.** Posiłki pracownikom Zamawiającego będzie wydawał Wykonawca.

27. Czy Wykonawca będzie mógł prowadzić sprzedaż posiłków dla innych osób niż pracownicy Zamawiającego?

**Odp.** Zamawiający dopuszcza sprzedaż posiłków dla innych osób niż jego pracownicy.

28. Ile oddziałów znajduje się w szpitalu?

**Odp.** W budynku Szpitala znajduje się oddział chirurgiczny, wewnętrzny, położniczo-ginekologiczny, dziecięcy, OIT, w budynku przy ul Wojska Polskiego 60D znajduje się ZPO.

29. Ile osób średnio przebywa na poszczególnych oddziałach?

**Odp.** Zamawiający wyliczył, że średnio dziennie na wszystkich oddziałach przebywa 87 osób.

30. Ze względu na brak informacji prosimy o przekazanie wielkości powierzchni stołówki oraz wyposażenia będącego na wyposażeniu stołówki?

**Odp.** Zamawiający stołówką nazywa punkt wydawania posiłków na zewnątrz pracownikom Zamawiającego.

31. Jeśli Wykonawca ma wyposażyć kuchnię w sprzęt i urządzenia to dlaczego w umowie Zamawiający dopuszcza korzystanie z dodatkowych urządzeń będących własnością Wykonawcy? Prosimy o wprowadzenie stosownych zmian.

**Odp.** W załączniku nr 4 do SIWZ „Spis wyposażenia pomieszczeń kuchni” Zamawiający podał wyposażenie, którego jest właścicielem. Wykonawca może korzystać z tego wyposażenia bądź tylko z własnego.

32. Czy Wykonawca, który będzie składał ofertę samodzielnie, nie jako konsorcjum, powinien również składać oświadczenie w zakresie art. 23 ustawy, czy powinien to usunąć z treści oświadczenia na podstawie załącznika nr 2?

**Odp.** Zamawiający wymaga jak w SIWZ.

33. Czy w warunku posiadania wiedzy i doświadczenia słowo „usługi” jest w liczbie mnogiej czy w liczbie pojedynczej? Ile usług należy wykazać na potwierdzenie spełniania warunku?

**Odp.** Na potwierdzenie spełniania tego warunku należy wykazać wykonanie przynajmniej jednej usługi potwierdzonej referencjami.

34. Dotyczy warunku dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – prosimy o doprecyzowanie minimalnych wymagań w zakresie wymaganej ilości i kwalifikacji osób niezbędnych do realizacji zamówienia, które zdaniem Zamawiającego potwierdzą spełnianie tego warunku. Jeśli Zamawiający nie określi minimum, to czy 1 dietetyk w wykazie osób będzie potwierdzeniem spełnienia tego warunku?

**Odp.** Potwierdzeniem spełnienia tego warunku będzie zatrudnienie przez Wykonawcę 1 dietetyka, 1 magazyniera i 5 pracowników produkcji.

35. Dotyczy warunku znajdowania się w odpowiedniej sytuacji finansowej i ekonomicznej:  
- co to jest „bilans zysków i strat”? W rachunkowości funkcjonują wyłącznie pojęcia bilans oraz rachunek zysków i strat.  
- Prosimy o wyjaśnienie, co ma potwierdzać ten dokument, skoro Zamawiający sam pisze, że nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zgodnie z art. 25 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych, Zamawiający może żądać od wykonawców wyłącznie oświadczeń lub dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania.

W związku z powyższym, zwracamy się z wnioskiem o rezygnację z żądania dokumentu, który ma potwierdzać „nie szczegółowego” lub prosimy o prawidłowe opisanie sposobu spełniania warunku udziału w postępowaniu w zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej, aby Wykonawcy podejmując decyzję o złożeniu oferty wiedzieli, czy spełniają warunki udziału w postępowaniu, czy też nie.

**Odp.** Zamawiający miał na myśli przedstawienie bilansu, rachunku zysków i strat.

#### **Pytania do umowy o świadczenie usług:**

1. Paragraf 2 ust 2 - czy wykonawca winien uzgadniać z zamawiającym każde urządzenie własne z jakiego chce korzystać - o jakich urządzeniach myśli zamawiający? W jakiej formie to uzgadnianie powinno być dokonywane? Czy wystarczy, że wykonawca przedstawi pisemną listę tych sprzętów - czy zamawiający może nie wyrazić na to zgody, i czy w takim wypadku wykonawcy będzie przysługiwało prawo do odstąpienia od umowy w związku z niemożnością świadczenia usługi?

**Odp.** Zamawiający ma na myśli urządzenia, których wstawienie wiąże się z dokonaniem przeróbek np. w instalacji elektrycznej.

2. paragraf 3 ust 2 - prosimy o wyjaśnienia czy weryfikacja dokonywana przez zamawiającego będzie dokonywana w obecności wykonawcy,

**Odp.** Zamawiający ma prawo wejść na teren kuchni również pod nieobecność Wykonawcy

3. paragraf 5 ust 1 - co zamawiający ma na myśli wskazując na obowiązek kupowania artykułów spożywczych "przez siebie"?

**Odp.** Zamawiający miał na myśli kupowanie artykułów spożywczych przez Wykonawcę.

4. paragraf 7 ust 1 - czy termin jeden dzień jest sztywny? Czy jest możliwe przedstawienie jadłospisu np. na 3 dni przed wprowadzeniem? Co w przypadku jeżeli Naczelną pielęgniarka go nie zatwierdzi ?

**Odp.** Zamawiający wyraża zgodę na przedstawienie jadłospisu na 3 dni przed jego wprowadzeniem.

5. paragraf 11 ust. 2 - czy kotły po zakończeniu świadczenia usługi wykonawca będzie zabierał czy Szpital będzie je odkupował? Jeżeli będzie odkupował to na jakich zasadach?

**Odp.** Po zakończeniu świadczenia usługi wykonawca będzie zabierał kotły.

6. paragraf 13 ust 1 - co oznacza ten zapis - czy wykonawca ma obciążać wykonawcę fakturami co dwa tygodnie? W połowie miesiąca i na koniec? Prosimy o doprecyzowanie.

**Odp.** Wykonawca wystawia fakturę VAT za wykonanie usługi co 15 dni (w połowie i na koniec miesiąca).

7. paragraf 14 - czy zamawiający dopuszcza rozwiązanie umowy przez jedną ze stron z zachowaniem umownego okresu wypowiedzenia? 3 miesięcznego?

**Odp.** Zamawiający wymaga jak w SIWZ.

8. paragraf 16 - prosimy o doprecyzowanie o jakie szkody tutaj chodzi czy szkody spowodowane realizacją umowy?

**Odp.** Szkody spowodowane realizacją umowy powstałe z winy Wykonawcy podczas realizowania przedmiotu umowy.

9. paragraf 19 - prosimy o poprawienie numeru paragrafu,

**Odp.** Zamawiający informuje, że zamiast § 19 pomyłkowo napisał § 189.

10. paragraf 19 - czy wykonawca będzie uprawniony do odstąpienia od umowy bez obciążania go karą w sytuacji kiedy zamawiający nie będzie się wywiązywał ze swoich zobowiązań wskazanych w umowie?

**Odp.** Zamawiający pozostaje przy zapisach SIWZ.

#### **Pytania do umowy najmu:**

1. Paragraf 5 - prosimy o potwierdzenie, że w ramach opłat z tytułu czynszu regulowanych przez najemcę, wynajmujący będzie pokrywał kwoty opłat za media i nie będzie z tego tytułu dodatkowo obciążał najemcę.

**Odp.** Tak, oprócz energii elektrycznej.

2. Paragraf 6 - prosimy o wskazanie w jakiej wysokości aktualnie opłaty za media wchodzi w część czynszu.

**Odp.** Są to szacunkowe wyliczenia Zamawiającego.

3. Paragraf 6 - prosimy o potwierdzenie, że zmiana stawki czynszu będzie dokonana na podstawie przedstawionych przez wynajmującego dokumentów potwierdzających podwyższenie opłat za media oraz podpisanego przez obie strony aneksu do umowy.

**Odp.** Zmiana opłat za czynsz może nastąpić nie częściej niż raz na rok (po upływie roku kalendarzowego) o wskaźnik wzrostu cen usług i towarów konsumpcyjnych publikowanych przez Prezesa GUS.

#### **Pyt.1.**

W SIWZ Zamawiający określił liczbę żywionych dziennie pacjentów w okresie realizacji zamówienia na ok. 100 osobodni.

Prosimy o dodatkowe informacje w postaci średniej miesięcznej ilości poszczególnych posiłków za okres minionych 12 znanych miesięcy, w rozbiciu na poszczególne miesiące, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą:

	KOLEJNE 12 MIESIĘCY ROKU							
	.....							
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
	IX	X	XI	XII				
śniadanie								
II śniadanie								
obiad								
podwieczorek								
kolacja								
II kolacja								

**Odp.** Zamawiający podaje uśrednioną ilość osobodni, tj. 2610 miesięcznie.

**Pyt.2.**

Prosimy o podanie szacunkowej ilości diet :

- 3 posiłkowych
- 4 posiłkowych
- 5 posiłkowych.

Może to być określenie zależności procentowej.

**Odp.** Szacunkowa ilość diet dziennych w miesiącu czerwcu:

- 4 posiłkowych - 54
- 5 posiłkowych - 28
- 6 posiłkowych - 15

**Pyt.3.**

W części 3 SIWZ, ust. 3.9 Zamawiający postawił kilka wymogów. Prosimy o ich szczegółowe doprecyzowanie :

**A./** Wykonawca jest zobowiązany : „zorganizować zaplecze techniczno – socjalne”.

Prosimy o doprecyzowanie tego wymogu poprzez szczegółowe, enumeratywne wyliczenie czynności i zadań składających się na „zorganizowanie” w/w zaplecza techniczno – socjalnego.

**Odp.** Zamawiający zdaje się na doświadczenie Wykonawcy.

**B./** Wykonawca jest zobowiązany „zainstalować własne kotły elektryczne”. Prosimy o podanie liczby i pojemności tych kotłów.

**Odp.** Przynajmniej trzy kotły o pojemności min. 50 l.

**C./** Prosimy o informację : czy obecnie zainstalowane są kotły elektryczne? w jakiej ilości i wielkości? do kogo należą?

**Odp.** W kuchni zainstalowane są 3 kotły elektryczne o pojemności ok 50 l.

**Pyt.4.**

W części 3 SIWZ, ust. 3.11 Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie przygotowywał posiłki odpłatnie dla personelu szpitala. Wobec powyższego prosimy o dodatkowe informacje :

**A./** Czy na terenie szpitala jest stołówka pracownicza?

**Odp.** Zamawiający stołówką nazywa pomieszczenie do wydawania posiłków dla pracowników.

**B./** Czy to Wykonawca będzie operatorem tej stołówki? Jeżeli nie to kto?

**Odp.** Wykonawca będzie wydawał posiłki.

**C./** Jakie jest wyposażenie stołówki; prosimy o podanie pełnej listy sprzętu i wyposażenia, w tym tzw. sprzętu drobnego (m.in. talerze, sztućce, etc).

**Odp.** Zamawiający stołówką nazywa pomieszczenie do wydawania posiłków dla pracowników.

**D./** Ile aktualnie jest wydawanych posiłków w stołówce : ile obiadów, ile śniadań?

**Odp.** Dziennie wydawane jest około 10 obiadów.

**E./** Jaka jest cena obiadu dla pracownika i z czego ten obiad się składa?

**Odp.** Wykonawca sam ustala cenę obiadów dla pracowników. Obiad składa się z pierwszego i drugiego dania oraz kompotu.

**F./** Czy na terenie szpitala jest Bufet ogólnodostępny? Jeżeli tak, to czy Wykonawca będzie jego operatorem?

**Odp.** Nie ma.

**G./** Kto jest płatnikiem za posiłki pracownicze? Pracownik czy Zamawiający

**Odp.** Pracownik.

#### **Pyt.5.**

W części 7 SIWZ, ust. 7.2, pkt 1) Zamawiający informuje, że udzieli wyjaśnień na postawione pytania, nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.

Część wykonawców posiada swoje siedziby w znacznym oddaleniu od siedziby Zamawiającego, co wiąże się z bardziej skomplikowaną logistyką dostarczenia oferty Zamawiającemu w wyznaczonym terminie. Aby nie stwarzać sytuacji nierównych szans w odniesieniu do różnych wykonawców z punktu widzenia lokalizacji ich siedzib, prosimy o wydłużenie w/w terminu do 6 dni.

**Odp.** Zamawiający pozostaje przy zapisach SIWZ.

#### **Pyt.5.**

W Załączniku Nr 4 do SIWZ podano spis wyposażenia pomieszczeń kuchni.

**A./** Czy jest to całość sprzętu, który Zamawiający przekaze Wykonawcy?

**Odp.** Tak.

**B./** Czy Zamawiający zamierza przekazać Wykonawcy jakikolwiek dodatkowy sprzęt i wyposażenie? Jeżeli tak, prosimy o podanie jego listy.

**Odp.** Zamawiający podał w załączniku sprzęt, który może przekazać Wykonawcy na czas wykonywania usług.

#### **Pyt.6.**

W Załączniku Nr 6 do SIWZ – Umowa – Par.8, ust. 1, Zamawiający mówi o „korekcie”. Prosimy o zastąpienie słowa „korekta” inną frazą tj. : „zwiększenia posiłków”.

**Odp.** Zamawiający w par. 8, ust.1 załącznika nr 6-umowa nie posługuje się zwrotem „korekta”.

**Pyt.7.**

Czy pacjenci Zamawiającego byli żywieni do tej pory w systemie termosowym? Jeżeli nie w jakim?

**Odp.** Pacjenci Szpitala nie byli żywieni sposobem termosowym z wyjątkiem pacjentów ZPO. Posiłki dla pacjentów Szpitala dostarczane są windą kuchenną.

**Pyt.8.**

Jakie wymagania stawia Zamawiający Wykonawcy w zakresie systemu żywienia? Czy akceptuje system termosowy?

**Odp.** System termosowy akceptowany jest jedynie w przypadku pacjentów ZPO.

**Pyt.9.**

Prosimy o informację, w jakim stanie technicznym znajdują się aktualnie poszczególne pomieszczenia i instalacje pomieszczeń przeznaczonych na zaplecze kuchenne.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego pomieszczenia i instalacji.

**Odp.** W 2011 r. w pomieszczeniach kuchni zostały odnowione powłoki malarskie. Pomieszczenia posiadają sprawne instalacje.

**Pyt.10.**

Kiedy ostatni raz dokonano kompleksowego malowania kuchni?

**Odp.** W 2011 r. w pomieszczeniach kuchni zostały odnowione powłoki malarskie.

**Pyt.11.**

Z treści SIWZ wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23<sup>1</sup> Kodeksu Pracy.

W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23<sup>1</sup> Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje:

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- b) Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?
- c) Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagradzania oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- d) Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- e) Daty urodzenia osób przeznaczonych do przejęcia. Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabeżdą prawa do świadczeń emerytalnych?
- f) Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 31 grudnia 2011 r
- g) Kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, Wynagradzania oraz Funduszu Świadczeń Socjalnych
- h) Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia
- i) Zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia
- j) Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?



k) Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.

**Odp.** Wykonawca nie wymaga przejęcia pracowników.

**Pyt.12.**

Czy w szpitalu funkcjonują kuchenki oddziałowe? Jeżeli tak, to kto odpowiada za ich bieżącą obsługę i utrzymanie czystości?

**Odp.** Kuchenki oddziałowe obsługuje personel oddziału.

**Pyt.13.**

Prosimy o informację, czy aktualnie wdrożony jest w dziale żywienia Szpitala system HACCP?

**Odp.** Aktualnie wdrożony jest w dziale żywienia Szpitala system HACCP.

**Pyt. 14.**

Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż ?

**Odp.** Tak.

**Pyt. 15.**

Prosimy o potwierdzenie, iż kuchnia wraz z pomieszczeniami pomocniczymi obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.

Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o kopie w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

**Odp.** Kuchnia nie posiada nakazów.

**Pyt.16.**

Prosimy o szczegółowe opisanie :

**A./** zasad transportu posiłków z kuchni na oddziały.

**Odp.** Winda transportująca posiłki do kuchenek oddziałowych.

**B./** zasad i miejsca porcjowania posiłków (na oddziałach w obecności pacjenta, czy gdzie indziej? gdzie?)

**Odp.** Personel oddziału porcuje posiłki przed ich podaniem dla pacjenta.

**C./** Kto jest odpowiedzialny za porcjowanie posiłków?

**Odp.** Personel oddziału.

**Pyt.17.**

Prosimy o precyzyjne określenie, kto jest odpowiedzialny za wydanie posiłku „do łóżka pacjenta” ?

**Odp.** Personel oddziału.

**Pyt.18.**

Prosimy o precyzyjne określenie, w którym miejscu kończy się odpowiedzialność Wykonawcy w zakresie dystrybucji posiłków.

**Odp.** Przekazanie personelowi kuchenki oddziałowej.

**Pyt.19.**

W SIWZ brak jest informacji nt. liczby i lokalizacji oddziałów szpitalnych (+ZPO)

Prosimy o przejrzyste enumeratywne wymienienie wszystkich oddziałów szpitalnych wraz z podaniem :

- liczby łóżek,
- ilości żywionych pacjentów,
- usytuowania oddziału w układzie : budynek, piętro, sąsiedztwo z konkretnym innym oddziałem.

**Odp.** Szpital Powiatowy: Parter- OIT z 3 łózkami; I piętro- oddział dziecięcy z 16 łózkami, oddział wewnętrzny z 26 łózkami; II piętro- oddział chirurgiczny z 25 łózkami, oddział poł.-gin. Z 18 łózkami. ZPO znajduje się w Sejnach przy ul. Wojska Polskiego 60D.

**Pyt.20.**

Czy wszystkie oddziały szpitalne wraz z ZPO są skomunikowane w taki sposób, że transport posiłków odbywa się bez konieczności opuszczania budynków Zamawiającego i wychodzenia na zewnątrz? Jeżeli nie, to prosimy o informacje, które oddziały nie spełniają w/w parametru i jaka jest do nich odległość, licząc od pomieszczeń zaplecza kuchennego.

**Odp.** ZPO znajduje się w Sejnach przy ul. Wojska Polskiego 60D około

**Pyt.21.**

Prosimy o podanie informacji, ile aktualnie wynosi wartość tzw. wsadu do kotła.

**Odp.** Przeciętna wartość surowców użytych do sporządzenia posiłków stanowi nie mniej niż 43 % ceny usługi brutto.

**Pyt.22.**

Prosimy o udostępnienie aktualnie stosowanego jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej.

**Odp.** Jadłospis sporządza obecny Wykonawca.

**Pyt.23.**

W SIWZ Zamawiający wymienił rodzaje wymaganych diet :

Prosimy o dodatkowa informację: ile jest średnio miesięcznie posiłków w ramach poszczególnych rodzajów diet.

**Odp.** Szacunkowa ilość diet dziennych w miesiącu czerwcu:

- 4 posiłkowych - 54
- 5 posiłkowych - 28
- 6 posiłkowych - 15

**Pyt.24.**

Prosimy o podanie faktycznych kosztów ( w złotych) funkcjonowania kuchni za okres ostatnich znanych 12 miesięcy w odniesieniu do następujących mediów :

- energii elektrycznej
- pary technologicznej
- wody zimnej
- wody ciepłej
- ścieków
- gazu
- centralnego ogrzewania

**Odp.** Średnie miesięczne zużycie energii elektrycznej na kwotę 2 200 zł, pozostałe media nie są opomiarowane.

**Pyt.25.**

Prosimy o informację, czy wszystkie media są lub będą opomiarowane? Jeżeli nie, to proszę podać, które z nich nie są i nie będą opomiarowane oraz w jaki sposób będą rozliczane.

**Odp.** Opomiarowana jest energia elektryczna.

**Pyt.26.**

Prosimy o informację, czy którekolwiek media będą rozliczane na zasadzie ryczałtu? Jeżeli tak, to które? oraz ile wynosi miesięczna opłata ryczałtowa w odniesieniu do każdego z tych mediów?

**Odp.** Opłata za media nieopomiarowane wliczona jest w czynsz najmu.

**Pyt.27.**

Prosimy o podanie informacji, czy opłata za centralne ogrzewanie jest liczona w stałej kwocie przez 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.

**Odp.** Opłata za centralne ogrzewanie wliczona jest w czynsz najmu.

**Pyt. 28.**

Jaki jest aktualny miesięczny koszt opróżniania tłuszczownika?

**Odp.** Zamawiający nie ponosi kosztów.

**Pyt. 29.**

Jaki jest aktualny miesięczny koszt usług DDD?

**Odp.** Zamawiający nie ponosi kosztów.

**Pyt. 30.**

Czy Wykonawcę obciążają jakiegokolwiek koszty związane z UDT. Jeżeli tak, to proszę o informację jakich to dotyczy urządzeń i jaki jest miesięczny (lub roczny) koszt tych obciążeń.

**Odp.** Zamawiający nie ponosi kosztów.

**Pyt. 31.**

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

**Odp.** Zamawiający nie przewiduje.

**Pyt.32.**

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z 6-09-2001 r. (Dz. U. Nr 112, poz. 1198) prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta (aktualna cena netto z umowy z obecnym Wykonawcą).

**Odp.** Wartość jednego osobodnia zgodnie z ofertą Wykonawcy wynosi 13,60 zł brutto.

**Pyt. 33.**

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z 6-09-2001 r. (Dz. U. Nr 112, poz. 1198) prosimy o udostępnienie informacji na temat stanu zobowiązań wymagalnych Zamawiającego.

**Odp.** Zamawiający na stronach BIP podaje rachunek zysków i strat, bilans.

**Pyt. 34.**

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z 6-09-2001 r. (Dz. U. Nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie nazwy i adresu firmy, która obecnie realizuje usługę żywienia pacjentów Zamawiającego.

**Odp.** Usługę żywienia obecnie wykonuje P. Dussmann Sp. z o.o.