

PŁOCKI ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

09-402 Płock, ul. Kościuszki 28
tel. (024) 364-51-00 fax. (024) 364-51-02
www.szpitalplock.pl e-mail: sekretariat@plockizoz.pl



PZOZ/DZP/382/35PN/13

Płock, dnia 04 czerwca 2013 roku

**Do wszystkich uczestników postępowania
o udzielenie zamówienia publicznego**

**WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
WRAZ ZE ZMIANĄ JEJ TREŚCI**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest „**Świadczenie usług związanych z przygotowaniem całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów Szpitala Świętej Trójcy oraz Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w Płocku wraz z dzierżawą pomieszczeń i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni.**”

W związku z wnioskami o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”, złożonymi przez Wykonawców, działając na podstawie art. 38 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) Zamawiający – Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o. wyjaśnia, co następuje:

Pytanie Nr 1

W Załączniku Nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia podano szacunkowe ilości posiłków. Prosimy o precyzyjne podanie analogicznych informacji dla okresu ostatnich znanych 12 miesięcy w odniesieniu do:

- Oddział Chirurgiczny Ogólny
- Oddział Chorób Wewnętrznych
- Oddział Ginekologiczno – Położniczy
- Oddział Ortopedyczny z Pododdziałem Rehabilitacji Narządu Ruchu
- Oddział Pediatryczny
- Oddział Psychiatryczny z Pododdziałem Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych
- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy
- Dzienny Oddział Psychiatryczny
- Posiłki komercyjne

Odpowiedź:

• Oddział Chirurgiczny Ogólny	1531
• Oddział Chorób Wewnętrznych	17702
• Oddział Ginekologiczno – Położniczy	19594
• Oddział Ortopedyczny z Pododdziałem Rehabilitacji Narządu Ruchu	12027
• Oddział Pediatryczny	31341
• Oddział Psychiatryczny z Pododdziałem Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych	16500
• Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy	18651
• Dzienny Oddział Psychiatryczny	5238
• Posiłki komercyjne	80



Pytanie Nr 2

Prosimy o informację, jaki charakter mają posiłki komercyjne:

A./ kto płaci Wykonawcy za te posiłki?

B./ czy jadłospis tych posiłków pokrywa się z jadłospisem diety podstawowej?

C./ czy są jakieś dodatkowe wymogi stawiane tym posiłkom?

Odpowiedź:

A./ Za posiłki płaci Zamawiający.

B./ Nie – jest to dieta bardziej wzbogacona.

C./ Brak dodatkowych wymogów.

Pytanie Nr 3

W Załączniku Nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia zamieszczono wymóg, aby „dla pacjentów z dietą podstawową oraz pacjentów komercyjnych Wykonawca przygotowywał dwa zestawyienne do wyboru przez pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja).”

W związku z powyższym prosimy o dodatkowe informacje, w jaki sposób zbierane będą i przekazywane Wykonawcy informacje nt. zamówienia konkretnej ilości posiłków z danego wyboru.

Prosimy szczegółowo opisać:

A./ kto zbiera te informacje?

B./ w jaki sposób przekazywane będą Wykonawcy informacje nt. zamówienia konkretnej ilości posiłków z danego wyboru?

Odpowiedź:

A./ Informację zbiera dietetyk szpitalny.

B./ Informację nt. zamówienia konkretnej ilości posiłków z danego wyboru przekazywane będą Wykonawcy na podstawie danych, zebranych przez dietetyka szpitalnego.

Pytanie Nr 4

W Załączniku Nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia zamieszczono informację o tym, że posiłki „odbierane będą przez pracowników Zamawiającego poszczególnych oddziałów szpitalnych w ww. godzinach – za wyjątkiem Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego przy ul. Tysiąclecia 13.” Prosimy szczegółowo opisać, gdzie (w którym miejscu) nastąpi przekazanie posiłków pracownikom Zamawiającego.

Odpowiedź: Na terenie kuchni przez okienko podawcze, przy ul. Kościuszki 28 w Płocku.

Pytanie Nr 5

Prosimy szczegółowo opisać w czym umieszczane są gotowe posiłki w przygotowane w kuchni do wydania pracownikom Zamawiającego w Szpitalu przy ul. Kościuszki 28 (termosy, tace, wózki bemaowe, garnki transportowe, ... ?)

Odpowiedź: Posiłki umieszczane są w naczyniach z uszczelką utrzymującą temperaturę firmy Stalgast i wstawiane do katermaksu (wózek transportowy).

Pytanie Nr 6

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i zakres usługi Wykonawcy w Szpitalu przy ul. Kościuszki 28 obejmuje:

- przygotowanie posiłków, przekazanie posiłków w pojemnikach zbiorczych pracownikom Zamawiającego w wyznaczonym miejscu
- odbiór brudnych pojemników zbiorczych od pracowników Zamawiającego po zakończeniu przez nich dystrybucji posiłków do łóżek pacjentów
- mycie naczyń
- zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że zakres usługi Wykonawcy w Szpitalu przy ul. Kościuszki 28 obejmuje: przygotowanie posiłków, przekazanie posiłków w pojemnikach zbiorczych pracownikom Zamawiającego w wyznaczonym miejscu oraz zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych.

Pozostały zakres usługi, tj.: zwrot czystych pojemników zbiorczych po zakończeniu dystrybucji posiłków do łóżek pacjentów, mycie naczyń, które odbywa się w oddziałach szpitalnych, jest w zakresie Zamawiającego.

Pytanie Nr 7

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i zakres usługi Wykonawcy w odniesieniu do ZP-O przy ul. Tysiąclecia 13 i usługa Wykonawcy obejmuje:

- przygotowanie posiłków w kuchni przy ul. Kościuszki 28
- zapakowanie posiłków termosy
- transport posiłków do ZP-O przy ul. Tysiąclecia 13
- przekazanie termosów z posiłkami Zamawiającego w wyznaczonym miejscu
- odbiór brudnych termosów od pracowników Zamawiającego po zakończeniu przez nich dystrybucji posiłków do łóżek pacjentów
- mycie termosów

- zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, że zakres usługi Wykonawcy w odniesieniu do ZP-O przy ul. Tysiąclecia 13 obejmuje: przygotowanie posiłków w kuchni przy ul. Kościuszki 28, zapakowanie posiłków w termosy Zamawiającego, transport posiłków do ZP-O przy ul. Tysiąclecia 13, przekazanie termosów z posiłkami Zamawiającego w wyznaczonym miejscu, odbiór czystych termosów od pracowników Zamawiającego po zakończeniu przez nich dystrybucji posiłków do łóżek pacjentów oraz zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych.

Pozostały zakres usługi, tj.: mycie termosów jest w zakresie Zamawiającego.

Pytanie Nr 8

Prosimy szczegółowo opisać, gdzie (w którym miejscu) nastąpi przekazanie termosów z posiłkami pracownikom Zamawiającego w ZP-O przy ul. Tysiąclecia 13.

Odpowiedź: Przekazanie termosów z posiłkami nastąpi w wejściu wyznaczonym wyłącznie do przekazania termosów w ZP-O przy ul. Tysiąclecia 13.

Pytanie Nr 9

Prosimy o potwierdzenie, że w odniesieniu do obu lokalizacji mycie naczyń i sztućców używanych przez pracowników Zamawiającego do dystrybucji oraz naczyń i sztućców używanych do konsumpcji posiłków przez pacjentów pozostaje odpowiedzialnością Zamawiającego.

Odpowiedź: Tak

Pytanie Nr 10

Prosimy o informacje, czy termin użyty w Liście sprzętu (str.13 SIWZ): kuchnia elektryczna odpowiada profesjonalnemu tronowi kuchennemu?

Odpowiedź: Kuchnia elektryczna nie odpowiada profesjonalnemu tronowi kuchennemu.

Pytanie Nr 11

Prosimy o informacje, czy na wyposażeniu kuchni znajdują się kotły warzelne?

Odpowiedź: Na wyposażeniu kuchni nie ma kotłów warzelnych.

Pytanie Nr 12

Prosimy o dodatkowe informacje dot. dostępności mocy energii elektrycznej :

A./ Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zapewni Wykonawcy energię elektryczną o mocy 100 kW (kilowatów), niezbędną do prawidłowej pracy sprzętu elektrycznego w kuchni.

B./ Prosimy o podanie dostępnej mocy energii elektrycznej (w kilowatach), którą Wykonawca będzie mógł wykorzystać przy montażu i prawidłowej pracy sprzętu elektrycznego w kuchni.

Odpowiedź: Jest to moc - 30kW, z możliwością do 50kW.

Pytanie Nr 13

Na stronie 13 SIWZ podano następujące informacje: „W trakcie przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni lub w przypadku niemożności przygotowania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić możliwość dowożenia posiłków z kuchni Wykonawcy odległej od siedziby Zamawiającego do 50 km, pod warunkiem, że pomieszczenia kuchenne będą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania.”

W związku z powyższym prosimy o dodatkowe informacje:

A./ O jakich konkretnie pracach remontowych mówi Zamawiający? Prosimy o ich szczegółowe wyliczenie.

Jest to o tyle istotne, iż w innej części SIWZ Zamawiający informuje, że stan techniczny pomieszczeń kuchni jest dobry i nie ma żadnych nakazów ze strony Sanepidu.

B./ sformułowanie wymogu dot. odległości kuchni centralnej od siedziby Zamawiającego jest niezgodne z ustawą Pzp. Zamawiający arbitralnie sprecyzował wymóg 50 km. Nasuwa się retoryczne pytanie, dlaczego nie 52 km lub 48 km. Orzecznictwo w tej sprawie jednoznacznie uznaje tego typu wymogi za niezgodne z ustawą. Prosimy o wykreślenie tego zapisu.

Odpowiedź:

A./ Zamawiający ma na myśli prace remontowe, które mogą wynikać w trakcie realizacji usługi.

B./ Zamawiający rezygnuje z wymogu opisanego w części dotyczącej odległości kuchni Wykonawcy od siedziby Zamawiającego do 50 km i dokona modyfikacji SIWZ.

Pytanie Nr 14

W Załączniku Nr 2 – Istotne postanowienia umowy, Par.1, ust. 6 Zamawiający precyzuje wymogi dot. jadłospisu dekadowego, który ma zawierać m.in. informację dot.: „wyszczególnienia użytych produktów, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze.”

Czy Zamawiający oczekuje w tym wypadku podania gramatury, wartości energetycznych i odżywczych w stosunku do pełnego posiłku np. II dania? Jeżeli nie, to prosimy o doprecyzowanie tego wymogu w sposób jednoznaczny.

Odpowiedź: Zamawiający oczekuje wyszczególnienia użytych produktów, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze.

Pytanie Nr 15

Z treści SIWZ wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy.

W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23¹ Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje:

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- b) Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?
- c) Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagradzania oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- d) Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- e) Daty urodzenia osób przeznaczonych do przejęcia. Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?
- f) Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 31 lipca 2012 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pytanie Nr 16

W Załączniku Nr 2 – Istotne postanowienia umowy, Par.6 Zamawiający precyzuje kary umowne.

W ust. 2 : „W razie nienależytego wykonania umowy (m.in. niedotrzymania przez Wykonawcę terminowości dostarczanych posiłków na oddziały szpitalne, odpowiedniej temperatury posiłków, świeżości użytych produktów, odpowiedniej wartości kalorycznej, norm żywnościowych) Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości ostatniej pełnej miesięcznej faktury brutto za każde stwierdzone uchybienie.” Jest to bardzo wysoka kara (10% wartości faktury) już za pojedyncze uchybienie.

W ust. 4: „Stwierdzenie trzykrotnych uchybień, o których mowa w ust. 2, w okresie jednego miesiąca kalendarzowego w zakresie wykonywanych usług przez Zamawiającego spowoduje obniżenie wynagrodzenia miesięcznego brutto o 15% i o dalsze 10% brutto za każde kolejne uchybienie w okresie miesiąca kalendarzowego.”

Taki system oznaczałby kaskadę kar: 10% wartości faktury z tytułu ust.2 (za pojedyncze uchybienie) + 15% za trzykrotne uchybienie (czyli dwa dodatkowe) + 10% za każde kolejne.

W konsekwencji, gdyby się zdarzyło, że Wykonawca dopuścił się 4 uchybień, Zamawiający obniży fakturę z tytułu kar o 35% jej wartości. Wydaje się to karą ze wszech miar niewspółmierną.

Proponujemy następujące kary umowne :

- pojedyncze uchybienie – 1% wartości faktury (ust.2)
- kolejne trzy uchybienia – 5% wartości faktury (ust.4)
- dodatkowe uchybienie – 3% wartości faktury (ust.4).

Już przy takim systemie naliczania kar, strata Wykonawcy byłaby na tyle duża, iż operacja w danym miesiącu (obciążonym w/w uchybieniami) byłaby dla Wykonawcy nierentowna!

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pytanie Nr 17

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.

Odpowiedź: W chwili obecnej kuchnia wraz z pomieszczeniami pomocniczymi nie posiada żadnych nakazów wykonawczych.

Pytanie Nr 18

Prosimy o podanie szacunkowej ilości w odniesieniu do minionych 12 m-cy dla: diet 3 posiłkowych oraz ilości diet 4 i 5 posiłkowych. Może to być określenie zależności procentowej.

Odpowiedź: Ilości szacunkowe dla diet: 3-posiłkowych – 47 583, 4-posiłkowych – 26 208, 5-posiłkowych – 8 724.

Pytanie Nr 19

W SIWZ brak jest informacji nt. tzw. drobnego sprzętu kuchennego, wykorzystywanego do przygotowania posiłków, np. noże, tasaki, garnki, sita, deski do krojenia, etc.

Prosimy o potwierdzenie, że sprzęt ten znajduje się na wyposażeniu kuchni szpitalnej i zostanie przekazany nowemu Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pytanie Nr 20

W SIWZ brak jest informacji drobnego sprzętu, wykorzystywanego do wydawania posiłków, m.in. talerze, sztućce, kubki, tace, etc.

Prosimy o potwierdzenie, że sprzęt ten w żaden sposób nie obciąża Wykonawcy.

Odpowiedź: Sprzęt ten nie obciąża Wykonawcy, oddziały szpitalne posiadają ww. drobny sprzęt.

Pytanie Nr 21

Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

Odpowiedź: Tak - kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna.

Pytanie Nr 22

Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w obiekcie kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to:

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

Odpowiedź: Wentylacja grawitacyjna w obiekcie kuchni jest sprawna. Ostatni przegląd przewodów wentylacyjnych odbył się na przełomie lipiec/sierpień 2012 roku.

Pytanie Nr 23

Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczna w obiekcie kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to:

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

Odpowiedź: Wentylacja mechaniczna w obiekcie kuchni jest sprawna. Ostatni przegląd przewodów wentylacyjnych odbył się na przełomie lipiec/sierpień 2012 roku.

Pytanie Nr 24

Czy obiekt posiada sprawny separator tłuszczu? Jeżeli separator jest niesprawny, to proszę określić na czym polega jego niesprawność. Kto ponosi koszty jego opróżniania? Jeżeli są to koszty Wykonawcy, proszę podać ich wysokość.

Odpowiedź: Kuchnia nie posiada separatora tłuszczu.

Pytanie Nr 25

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.

Odpowiedź: Stan techniczny ww. pomieszczeń jest zadowalający, wyposażony w szatnię i sanitariaty.

Pytanie Nr 26

Prosimy o podanie informacji, czy zaplecze kuchenne posiada zmywalnię centralną? Jeżeli nie, to w jaki sposób obecnie prowadzony jest proces mycia naczyń (talerze, sztućce, termosy) po zakończonym posiłku

Odpowiedź: Zaplecze kuchenne nie posiada centralnej zmywalni, mycie odbywa się w oddziałach szpitalnych.

Pytanie Nr 27

Prosimy o informację, czy aktualnie wdrożony jest w kuchni szpitalnej system HACCP?

Odpowiedź: Nie.

Pytanie Nr 28

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?

Odpowiedź: Zamawiający nie ma wdrożonego systemu HACCP, w pozostałym zakresie pomieszczenia odpowiadają przepisom prawa.

Pytanie Nr 29

Prosimy o informacje dot. kosztów:

A./ Jaki jest aktualny miesięczny koszt opróżniania tłuszczownika?

B./ Jaki jest aktualny miesięczny koszt wywozu odpadów pokonsumpcyjnych?

C./ Jaki jest aktualny kwartalny lub roczny koszt DDD?

Odpowiedź:

A./ aktualny miesięczny koszt opróżniania tłuszczownika – brak tłuszczownika,

B./ aktualny miesięczny koszt wywozu odpadów pokonsumpcyjnych - 67,64 zł,

C./ aktualny kwartalny lub roczny koszt DDD – jest wyliczany przez Wykonawcę.

Pytanie Nr 30

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?

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów.

Pytanie Nr 31

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.

Odpowiedź: Stan zobowiązań wymagalnych Zamawiającego na dzień 31 kwietnia 2013 roku wynosi 24 935,90 zł.

Pytanie Nr 32

Prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta (cena netto z umowy z obecnym Wykonawcą)!

Odpowiedź: Koszt netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta wynosi:

- a. śniadanie, śniadanie II – Oddział Pediatryczny i poszczególne diety z oddziałów, obiad dwudaniowy, podwieczorek – Oddział Pediatryczny, Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i poszczególne diety z oddziałów, kolacja, kolacja II Oddział Chorób Wewnętrznych dla pacjentów z cukrzycą i poszczególni pacjenci z pozostałych oddziałów - 11,02 zł
- b. wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny – 3,00 zł
- c. wyżywienie pacjentów komercyjnych – 7,00 zł.

Pytanie Nr 33

Prosimy o udostępnienie danych ostatniego wykonawcy: nazwa i adres Wykonawcy.

Odpowiedź: Grażyna Pokropińska Kuchnia Szpitalna, ul. Kościuszki 28, 09-400 Płock

Pytanie Nr 34

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie obecnej ceny jednego osobodnia netto.

Odpowiedź: Obecna cena jednego osobodnia netto wynosi:

- a. śniadanie, śniadanie II – Oddział Pediatryczny i poszczególne diety z oddziałów, obiad dwudaniowy, podwieczorek – Oddział Pediatryczny, Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i poszczególne diety z oddziałów, kolacja, kolacja II Oddział Chorób Wewnętrznych dla pacjentów z cukrzycą i poszczególni pacjenci z pozostałych oddziałów - 11,02 zł
- b. wyżywienie pacjentów, tzw. lunch – Dzienny Oddział Psychiatryczny – 3,00 zł
- c. wyżywienie pacjentów komercyjnych – 7,00 zł.

Pytanie Nr 35

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o udostępnienie ostatniego protokołu z kontroli Sanepidu. Czy istnieją jakiegokolwiek niezrealizowane nakazy lub zalecenia wskazanej instytucji.

Odpowiedź: Brak niezrealizowanych nakazów lub zaleceń Sanepidu. Brak zaleceń pokontrolnych Sanepidu.

Pytanie Nr 36

Prosimy o wskazanie, w jakim terminie nastąpi przekazanie świadczenia usługi wykonawcy wyłonionemu w ramach niniejszego postępowania.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że umowy w sprawie zamówienia publicznego mogą być zawarte zgodnie z art. 92 ust. 1 „ustawy Pzp”

Pytanie Nr 37

Prosimy o informację co Zamawiający rozumie pod pojęciem „lunch dla dziennego Oddziału Psychiatrycznego”. Czy winien być to posiłek dwudaniowy.

Odpowiedź: Zamawiający pod pojęciem „lunch dla dziennego Oddziału Psychiatrycznego” rozumie drugie śniadanie.

Biorąc pod uwagę powyższe odpowiedzi, na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) Zamawiający – Płocki Zakład Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o. wprowadza do treści SIWZ następujące zmiany:

§ 1 pkt 8 Istotnych postanowień umowy, otrzymuje brzmienie:

W trakcie przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni lub w przypadku niemożności przygotowania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić możliwość dowożenia posiłków z kuchni Wykonawcy pod warunkiem, że pomieszczenia kuchenne będą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania.

Zapis dotyczący przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni w Opisie Przedmiotu Zamówienia, otrzymuje brzmienie:

W trakcie przeprowadzania prac modernizacyjnych kuchni lub w przypadku niemożności przygotowania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić możliwość dowożenia posiłków z kuchni Wykonawcy, pod warunkiem, że pomieszczenia kuchenne będą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania, a dostarczony przedmiot zamówienia będzie zgodny z OPZ.

Powyższe informacje należy traktować, jako integralną część SIWZ.

Treść niniejszego pisma dostępna jest na stronie internetowej Zamawiającego: www.szpitalplock.pl.

WICEPREZES ZARZĄDU

Marek Stawicki

~~PROKURENT~~
~~Anna Rybarczyk~~

Wyjaśnienia treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wraz ze zmianą jej treści

z dnia 04 czerwca 2013 roku

PZOZ/DZP/382/35PN/13

Zgodnie z art. 27 ust. 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych Zamawiający prosi o niezwłoczne potwierdzenie otrzymania niniejszego pisma na nr faxu 24 364 51 02.

Otrzymano dnia Ilość stron Podpis i pieczęć Wykonawcy