



SZPITAL MIEJSKI W ZABRZU

Zabrze, dnia 20.05.2019r.

SZPITAL MIEJSKI W ZABRZU SP Z O.O.
UL. ZAMKOWA 4, 41-803 ZABRZE
tel./fax._sekretariat (32) 271-61-02
Dział Administracji, Zamówień i Logistyki tel./fax (32) 277-62-12.

WSZYSCY WYKONAWCY

POSTĘPOWANIE NR 10/PN/19 NA PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA (CATERING)

WYJAŚNIENIA NA PODSTAWIE ART. 38 USTAWY PRAWA ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

Zamawiający udziela wyjaśnień treści Dokumentacji Postępowania, zwanej w dalszej części DP.

Pytanie nr 1

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań obiadów i kolacji w okresie od maja 2018 do kwiecień 2019 r. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

Miesiąc - Rok	śniadanie	obiad	kolacja
Maj – 2018			
Czerwiec– 2018			
Lipiec – 2018			
Sierpień– 2018			
Wrzesień– 2018			
Październik 2018			
Listopad – 2018			
Grudzień – 2018			
Styczeń– 2019			
Luty– 2019			
Marzec – 2019			
Kwiecień - 2019			

Odpowiedź nr 1

Zamawiający informuje, iż w okresie od maja 2018 do kwietnia 2019 zostało wydanych:

Miesiąc - Rok	śniadanie	obiad	kolacja
Maj – 2018	6466	6452	6452
Czerwiec– 2018	6156	6118	6118
Lipiec – 2018	6586	6535	6535
Sierpień– 2018	6086	6080	6080
Wrzesień– 2018	6797	6775	6775
Październik 2018	7250	7217	7217
Listopad – 2018	6645	6640	6640
Grudzień – 2018	5931	5864	5864
Styczeń– 2019	6761	6793	6793
Luty– 2019	5379	5335	5335
Marzec – 2019	5613	5616	5616
Kwiecień - 2019	4898	4894	4894

Pytanie nr 2

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że to Zamawiający odpowiada za kuchenki oddziałowe, ich należyte utrzymanie, wyposażenie?

Odpowiedź nr 2

Zamawiający informuje, iż po stronie Wykonawcy leży jedynie wyposażenie kuchenek oddziałowych w garnki lub czajniki elektryczne. Zamawiający zapewnia resztę wyposażenia oraz utrzymanie kuchenek oddziałowych.

[Handwritten signature]

Pytanie nr 3

Prosimy o informację czy istnieją jakiegokolwiek bariery architektoniczne uniemożliwiające bądź utrudniające dostarczenie posiłków?

Odpowiedź nr 3

Zamawiający informuje, że nie występują bariery architektoniczne. Posiłki dostarczane są przy rampie dostawczej

Pytanie nr 4

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewni zastawę stołową i zajmuje się jej zmywaniem?

Odpowiedź nr 4

Tak, Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewni zastawę stołową i zajmuje się jej zmywaniem

Pytanie nr 5

Czy w trakcie trwania na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie ilości łóżek w Szpitalu (albo ich zmniejszenie)?

Odpowiedź nr 5

Zamawiający informuje, iż w trakcie trwania umowy na wykonanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów szpitala (catering) nie przewiduje zwiększenia ani zmniejszenia ilości łóżek.

Pytanie nr 6

Czy Zamawiający zapewnia wózki do transportu termosów i pojemników z samochodu do poszczególnych kuchenek oddziałowych?

Odpowiedź nr 6

Zamawiający informuje, iż Wykonawca powinien zapewnić wózki do transportu termosów i pojemników z samochodu do punktu dystrybucji posiłków. Zamawiający zapewnia wózki bemarowe do przewożenia posiłków z punktu dystrybucji do poszczególnych kuchenek oddziałowych.

Pytanie nr 7

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzieleniem posiłków z naczyń transportowych ich rozdzieleniem na talerze i dystrybucją do łóżka pacjenta?

Odpowiedź nr 7

Tak, Wykonawca dobrze rozumie, że pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzieleniem posiłków z naczyń transportowych ich rozdzieleniem na talerze i dystrybucją do łóżka pacjenta

Pytanie nr 8

Czy na terenie Zamawiającego znajduje się pomieszczenie, które może być udostępnione Wykonawcy na poczet potrzeb związanych z dostawą posiłków?

Odpowiedź nr 8

Tak, na terenie Zamawiającego znajdują się pomieszczenia niezbędne do realizacji dostawy posiłków.

Pytanie nr 9

Czy puste termosy, po wyładowaniu posiłków przekazywane będą od razu kierowcy czy też pozostawiane są do przekazania przy dostawie kolejnego posiłku?

Odpowiedź nr 9

Tak, puste termosy, po wyładowaniu posiłków przekazywane będą od razu kierowcy.

Pytanie nr 10

Ile jest w Szpitalu łóżek na poszczególnych Oddziałach?

Odpowiedź nr 10

Zamawiający informuje, że na poszczególnych oddziałach posiada

Oddział Chorób Wewnętrznych – 57 łóżek

Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej – 58 łóżek

Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 10 łóżek

Oddział Neurologii – 29 łóżek

Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej – 16 łóżek

Oddział Ginekologiczno-Położniczy – 72 łóżka

Zabrzeńskie Centrum Opieki Długoterminowej – 50 łóżek

Oddział Chirurgii Ogólnej – 30 łóżek

Pytanie nr 11

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 w Szpitalu tj.

Śniadanie

Obiad

Kolacja

Odpowiedź nr 11

Zamawiający informuje, iż aktualny koszt netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta w Szpitalu wynosi:

- a) Stara część Szpitala
 - Śniadanie- 2,81 zł
 - Obiad- 4,69 zł
 - Kolacja- 1,88 zł
- b) Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka
 - Śniadanie- 3,71 zł
 - Obiad- 6,19 zł
 - Kolacja- 2,48 zł
- c) Zakład Opiekuńczo- Lecznicy przy ul. Janika 18
 - Śniadanie- 3,05 zł
 - Obiad- 5,09 zł
 - Kolacja- 2,04 zł

Jednocześnie Zamawiający informuje, iż w ramach zapisów umownych Wykonawca od 01 stycznia 2019r otrzymuje dodatkowe wynagrodzenie zwane „wynagrodzeniem waloryzacyjnym” w wysokości 1 794,17 netto.

Pytanie nr 12

Zamawiający wymaga w SIWZ (Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia) pkt. 5 ppkt.20 „...dostarczenia zapasów tj. pieczywo, masło, serek topiony, pasztet, dżem w słoiku...”

W związku z powyższym prosimy o przygotowanie zestawienia zamawianych w/w produktów u obecnego Wykonawcy w okresie od kwietnia 2018 do maja 2019.

Odpowiedź nr 12

Zamawiający informuje, iż codziennie dostarczany jest zapas pieczywa w ilości 20 bułek i 2 chlebów. Zapas masła, serków topionych, pasztetów, dżemów zamawiany jest w zależności od potrzeb, aby zapewnić pacjentom przyjętym w trakcie ostrego dyżuru śniadanie lub kolację. Dlatego nie można określić konkretnych ilości zamawianych zapasów.

Pytanie nr 13

Zamawiający w Opisie Przedmiotu Zamówienia pkt.5 ppkt.22 podaje wymaganą ilość wazników 10 szt., prosimy o sprostowanie rozbieżności w ilości wazników (3 wazniki – 20 litrowe i 8 wazników - 10 litrowych w sumie wynosi 11 szt.).

Odpowiedź nr 13

Zamawiający informuje, iż wymagana ilość wazników to 11.

Pytanie nr 14

Prosimy o informację jakie okazyjne uroczystości i o jakim charakterze Zamawiający ma na myśli w pkt. 5 ppkt.36 Opisu przedmiotu zamówienia? Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu na w/w uroczystości oraz orientacyjnej ilości osób żywionych i częstotliwość tych imprez.

Odpowiedź nr 14

Zamawiający informuje, iż okazyjne uroczystości to np. tłusty czwartek, na który prosi o dostarczenie na podwieczorek pączków na dietę podstawową oraz ciasta drożdżowego na pozostałe diety. Orientacyjna ilość pacjentów to ok. 280.

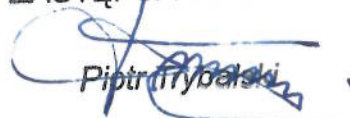
Pytanie nr 15

W związku z zapisem pkt. 5 ppkt.23 Opisu Przedmiotu Zamówienia, prosimy o podanie średniej ilości żywionych pacjentów przez sondę w 2018 roku. Informacja ta umożliwi Wykonawcy prawidłowe skalkulowanie potrzebnych pojemników typu Coldfest.

Odpowiedź nr 15

Zamawiający informuje, iż średnia ilość pacjentów żywiona przez sondę oraz inne diety płynne wymagające schłodzenia w 2018 roku wyniosła ok. 180 pacjentów miesięcznie.

ZASTĘPCA PREZESA



.....
Zarząd Szpitala Miejskiego w Zabrze Sp. z o.o.

