

SZP V-T/Z/I/2017/o.1

Strzelin, 24.02.2017 r.

Dotyczy: zapytań Wykonawców do przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów – cateringu dla Strzelińskiego Centrum Medycznego Sp. z o.o.”

Pytania dotyczące przedmiotu zamówienia / SIWZ:

1. Czy zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany, co do ilości oddziałów (np. likwidacja, otwarcie nowych), zmiany co do ilości łóżek na poszczególnych oddziałach, przeprowadzenie remontu, itd.?

ODPOWIEDŹ: W najbliższym czasie Zamawiający nie przewiduje zmian w strukturze oddziałów szpitala i opieki długoterminowej.

2. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych obowiązujących w Szpitalu.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie może spełnić prośby Wykonawcy, ponieważ jadłospisy są własnością obecnego usługodawcy. Dodatkowo informujemy, że w toczącym się postępowaniu jadłospisy są kryterium ocenianym.

3. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie obecnej średniej dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta.

ODPOWIEDŹ: Przeciętna stawka dla jednego pacjenta w roku 2016 wynosiła 9,50 zł brutto.

4. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji na temat aktualnego kosztu netto wsadu do kotła.

ODPOWIEDŹ: W postępowaniu przetargowym, na podstawie którego zawarto umowę z Wykonawcą i realizowane są aktualnie usługi cateringu, koszt „wsadu do kotła” nie był określony.

5. Proszę o podanie rzeczywistej liczby żywionych pacjentów wg - ilości posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) odniesieniu do poszczególnych miesięcy w ostatnim roku kalendarzowym z podziałem na poszczególne oddziały oraz diety.

ODPOWIEDŹ: Dane dotyczące liczby żywionych pacjentów oraz diet stosowanych w żywieniu pacjentów w ostatnim roku kalendarzowym zawarte są w załącznikach nr 1 i 2 do SIWZ.

6. Czy wszystkie oddziały wyposażone są w kuchenki oddziałowe? Ile i gdzie usytuowane są kuchenki oddziałowe i które oddziały obsługują?

ODPOWIEDŹ: Wszystkie oddziały są wyposażone w kuchenki oddziałowe.

7. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia przez Wykonawcę obiadu wraz z podwieczorkiem i kolacją?

ODPOWIEDŹ: Zamawiający dopuszcza taką możliwość.

Powyższe zmiany są integralną częścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i obowiązują wszystkich Wykonawców, którzy pobrali od Zamawiającego Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia.