

FZP/Zp-22/U/30/12  
[www.attis.com.pl](http://www.attis.com.pl/),

Warszawa, dn. 09.10.2012r.

**Do:  
Wszyscy nabywcy SIWZ**

### **Zawiadomienie**

W postępowaniu przetargowym pn. „**żywienia pacjentów szpitala Centrum ATTIS**” (nr ref. sprawy: **FZP/ZP-22/U/30/12**) – wpłynęły zapytania w związku z powyższym Zamawiający zgodnie z art. 38 ust. 1, 2 i 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr 113 poz. 759 ze zm.) informuje że:

#### **Zestaw I**

##### **Pytania**

1. Powołując się na jawność i dostęp do informacji prosimy o podanie obecnej ceny osobodnia w wartościach netto i brutto?

**Odp. śniadania netto 2,60zł., brutto 2,81 zł, II śniadanie netto 0,50 zł., brutto 0,54 zł, obiadu netto 5,70 zł., brutto 6,16 zł, podwieczorku netto 0,50 zł, brutto 0,54 zł, kolacji netto 2,40 zł, brutto 2,59 zł, II kolacji netto 0,50 zł, brutto 0,54zł,**

2. Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca odpowiada za dostawę posiłków w pojemnikach zbiorczych do kuchенок oddziałowych u Zamawiającego?

**Odp. Tak.**

3. Kto odpowiadać będzie za dystrybucję posiłków do pacjentów?

**Odp. Wykonawca.**

4. Ile oddziałów jest w szpitalu?

**Odp. Pięć.**

5. Do ilu kuchенок należy dostarczyć posiłki?

**Odp. Do dwóch.**

6. Prosimy o przesłanie kopii obecnego jadłospisu dekadowego, zawierającego informacje o gramaturach i kaloriach?

**Odp. Pytanie nie dotyczy treści SIWZ.**

7. Prosimy o potwierdzenie godzin wydawania posiłków?

**Odp. Zgodnie z zapisami w SIWZ str 26, załącznik Nr 5 pkt 15,**

8. Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości osobodni w okresie od wrzesień 2011 do wrzesień 2012 z podziałem na każdy z oddziałów?

**Odp. Rehabilitacja – 600, III wewnętrzny – 900, IV wewnętrzny - 900, Chirurgia – 600, Torakochirurgia 30.**

9. Prosimy o informację czy wśród osób żywionych znajdują się osoby żywione poza jelitowo a jeśli tak to ile jest takich osób?

**Odp. Nie.**

10. Prosimy o podanie ilości i rodzajów diet występujących u Zamawiającego najczęściej w okresie 12 miesięcy?

**Odp. Ogólna, wątrobowa, trzustkowa, wrzodowa I, wrzodowa II, wrzodowa III, cukrzycowa, papkowa, płynna, ziemniaczana, wegetariańska, bezglutenowa.**

11. Prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za zmywanie naczyń: zastawa stołowa, sztucce, etc...?

**Odp. Wykonawca.**

12. Prosimy o informację gdzie będą zmywane naczynia: zastawa stołowa, sztucce, etc...?

**Odp. W dwóch kuchenkach na III i IV piętrze.**

13. Kto będzie odpowiedzialny za zakup i uzupełnianie zastawy stołowej i sztucców?

**Odp. Wykonawca.**

14. Czy Wykonawca będzie ponosił jakieś opłaty u Zamawiającego z tytułu realizacji niniejszego Zamówienia a jeśli tak to prosimy o podanie wysokości tych opłat?

**Odp. Nie.**

15. Kto dostarczać będzie chemię do zmywarek?

**Odp. Wykonawca.**

16. W związku z określeniem usługi tożsame prosimy o doprecyzowanie czy Zamawiający uzna usługę świadczenia żywienia dla przedszkoli lub szkół będzie uznane jako spełnienie warunku udziału? Jeśli nie to prosimy o doprecyzowanie tego warunku.

**Odp. Tak.**

17. Czy Zamawiający nie potrzebuje żadnych dokumentów poświadczających, że Wykonawca w rzeczywistości wykonywał lub wykonuje usługi cateringowe wraz z dystrybucją posiłków do pacjenta?

**Odp. Zgodnie z zapisami w SIWZ – str 7, Rozdział XI pkt 1.1.**

18. Czy określenie warunku 500 000 zł brutto dotyczy całego okresu Zamówienia czy ma to być wartość roczna?

**Odp. Wartość roczna.**

19. Prosimy o doprecyzowanie, że sprzęt, który ma być dostarczony na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia ma być nowy, nigdzie wcześniej nie używany. Brak doprecyzowania tej kwestii stawia w uprzywilejowanej pozycji dotychczasowego wykonawcę, który dysponuje już tym sprzętem. W sposób jednoznaczny narusza to zasadę równego traktowania wykonawców.

**Odp. Sprzęt, nie musi być nowy, musi być sprawny.**

20. Prosimy o informację ile osób w ostatnich 12 miesiącach otrzymywało posiłki na zastawie jednorazowej objętych reżimem sanitarnym?

**Odp. Dziesięć.**

21. Prosimy o informację ile osób obecnie dystrybuuje posiłki dla pacjentów Zamawiającego?

**Odp. Pięć osób.**

22. Czy zamawiający na poświadczenie przez Wykonawcę, że środek transportu spełniał będzie wymogi sanitarne nie wymaga dołączenia od oferty decyzji sanitarnej w celu udokumentowania przez Wykonawcę posiadania takiego środka?

**Odp. Nie. Zgodnie z zapisami w SIWZ. – str 7, Rozdział XI pkt 1.2 i 1.3.**

23. W związku z nie żądaniem przez Zamawiającego do oferty dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca posiada kuchnię/obiekt spełniający normy sanitarne i posiadający odpowiednie decyzje sanitarne w zakresie produkcji posiłków od surowca do

gotowej potrawy oraz możliwość wywozu posiłków dla podmiotów zewnętrznych tym samym dopuszcza możliwość wygrania postępowania przez Wykonawcę, który nie będzie posiadał kuchni a posiłki będzie kupował na wolnym rynku i dostarczał zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego? Czy to właśnie Zamawiający miał na myśli?

**Odp. Zamawiającego nie interesuje czyją własnością jest miejsce przygotowywania posiłków. Wymagania co do przedmiotu zamówienia są zawarte w SIWZ.**

**Certyfikat ISO 22000 ma wskazywać, że system ten został wdrożony w zakładzie produkcyjnym, z którego będą dostarczane posiłki.**

24. Czy Zamawiający dopuszcza podwykonawstwo w świadczeniu usługi?

**Odp. Nie.**

25. § 2 - Prosimy o doprecyzowanie zdania zawartego – w obecnym brzmieniu jest niezrozumiałe i może budzić wątpliwości.

**Odp. Umowa jest zawarta na 12 mc. Jeżeli do tego czasu kwota określona umową nie ulegnie wyczerpaniu strony mogą ją przedłużyć do czasu wyczerpania kwoty określonej umową.**

26. § 5 – prosimy o wyjaśnienie czy uzgodnienie winno być dokonane w określonej formie i czasie – np. z odpowiednim wyprzedzeniem itp. – czy zamawiający przewiduje jakieś szczególne warunki uzgodnień.

**Odp. Zgodnie z załącznikiem nr 5 do SIWZ.**

27. § 6 ust.1 pkt.3 – drugie zdanie: prosimy o doprecyzowanie o jaki zakres odpowiedzialności chodzi zamawiającemu – lub zmianę zapisu na następujący „wykonawca godzi się ponosić odpowiedzialność na zasadach ogólnych za szkody wynikłe z niewywiązania się z obowiązań objętych powyższymi zapisami.”

**Odp. Zamawiający określił, że odpowiedzialność dotyczy szkody (odpowiedzialność odszkodowawcza).**

28. § 6 ust 2 – prosimy o doprecyzowanie o jakie czynności kontrolne tutaj chodzi zamawiającemu, gdzie by one miały być wykonywane, prosimy o wskazanie, czy wykonawca będzie o nich informowany z wyprzedzeniem, czy w tych czynnościach będzie uczestniczył przedstawiciel wykonawcy.

**Odp. Zamawiający w celu weryfikacji pracy będzie kontrolował Wykonawcę, w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Po każdej kontroli będzie informowany o jej wynikach.**

29. § 7 ust 1 i 2 – w jakim zakresie zamawiający dopuszcza dokonywanie korekt – prosimy o wskazanie max. Wartości procentowej, w stosunku do złożonego zamówienia.

**Odp. +/- 15%**

30. § 8 – prosimy o doprecyzowanie zapisu – czy wykonawca ma bezpośrednio wydawać pacjentom posiłki czy ma je dostarczyć o wskazanych porach do określonych pomieszczeń/siedziby zamawiającego.

**Odp. Zgodnie z § 1 ust. 2 projektu umowy Wykonawca ma wydawać posiłki dostarczać i wydawać pacjentom.**

31. § 8 ust. 2 – czy wykonawca będzie miał wpływ na sposób dystrybucji posiłków na terenie zamawiającego? W przeciwnym razie prosimy o zmianę zapisu na zapis, że wykonawca winien dostarczyć posiłki na określone pietra zamawiającego w budynku .... Do wskazanych na tych piętrach pomieszczeń itp.

**Odp. Tak, w czasie określonym przez Zamawiającego § 8 ust. 1 załącznik nr 4 do SIWZ str 19.**

32. § 10 – prosimy o wskazanie kto wchodzi w skład zespołu i prosimy aby był do niego włączony pracownik wykonawcy.

**Odp. Nie. W skład Zespołu wchodzi wyłącznie pracownicy zamawiającego.**

33. § 11 ust 4 – zmian stawki VAT winna powodować odpowiednią zmianę wysokości brutto umowy – w przeciwnym razie wykonawca będzie rażąco wykorzystywany i stratny przez taki zapis.

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy w SIWZ.**

34. § 11 ust 5 – prosimy o wskazanie maksymalnych granic procentowych w jakich może wahać się ilość posiłków dziennych.

**Odp. +/- 15%**

35. Paragraf 11 ust 7 – prosimy o doprecyzowanie zdania – w obecnym brzmieniu jest niezrozumiałe – można jedynie domyślać się, że chodzi o „30 dni”.

**Odp. Tak . 30 dni.**

36. § 11 ust 8 – prosimy o doprecyzowanie kto będzie ten protokół sporządzał – prosimy aby w ten proces włączony był przedstawiciel wykonawcy.

**Odp. Protokół sporządza Wykonawca , a Zamawiający zatwierdza.**

37. § 11 ust 9 – zapis jest sprzeczny z ust. 8 – podstawą wystawienia faktury ma być protokół a nie spis jadłospisów dziennych – prosimy o zdecydowanie co będzie podstawą do wystawienia faktury.

**Odp. Zamawiający wykreśla z zapisów umowy §11 ust. 9.**

38. § 12 ust 4 – prosimy o potwierdzenie, że chodzi tutaj o odpowiedzialność z tytułu prowadzonej działalności gastronomicznej i żywienia zbiorowego.

**Odp. Tak.**

39. § 12 ust 7 – prosimy o uzależnienie kwoty kary od wynagrodzenia miesięcznego a nie łącznego -sumarycznego – w obecnym kształcie kary są rażąco wysokie.

**Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisu.**

40. § 12 ust 8 – prosimy o zapis, że potrącenie kary z wynagrodzenia wykonawcy będzie dokonywane po uprzednim pisemnym wyjaśnieniu przez strony/ ustosunkowania się przez wykonawcę do podstawy do nałożenia kary.

**Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisu**

## **Zestaw II**

### **Pytania**

1. 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 udostępnienie informacji na temat aktualnej ceny jednostkowej żywienia dziennego netto lub brutto oraz informacji o aktualnym Wykonawcy przedmiotu zamówienia.

**Odp. śniadania netto 2,60zł., brutto 2,81 zł, II śniadanie netto 0,50 zł., brutto 0,54 zł, obiadu netto 5,70 zł. , brutto 6,16 zł, podwieczorku netto 0,50 zł, brutto 0,54 zł, kolacji netto 2,40 zł, brutto 2,59 zł, II kolacji netto 0,50 zł, brutto 0,54zł. Firma VENDI SERVIS Sp. z o.o. Warszawa, ul. Sowizdrzała 3.**

## **Zestaw III**

### **Pytania**

1. Prosimy o podanie ilości wydanych posiłków w okresie od 01.10.2011 r. do 30.09.2012 r. z podziałem na diety oraz na poszczególne posiłki tj.: śniadania, II śniadania, obiad, podwieczorki, kolacje i II kolacje.

**Odp. Około 36 360 śniadania , obiady i kolacje oraz 3600 II śniadania i II kolacje.**

2. Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej wraz z gramaturą poszczególnych jego składników.

**Odp. Jadłospisy zgodne z normami Instytutu Żywności i Żywienia.**

3. Czy Zamawiający dopuszcza dostarczanie posiłków 2x dziennie, tzn. śniadań z II śniadaniem oraz obiadów razem z podwieczorkami i kolacjami?

**Odp. Nie. Obowiązuje 3 x dziennie.**

4. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że posiłki mają być dostarczone do poszczególnych kuchenek oddziałowych?

**Odp. Tak.**

5. Czy każdy z 5 oddziałów posiada kuchenkę oddziałową?

**Odp. Nie. Są dwie kuchenki na III i IV piętrze.**

6. Czy w związku z zawarciem umowy Wykonawca będzie zobowiązany do przejęcia jakichkolwiek pracowników Zamawiającego lub obecnego wykonawcy usługi? Jeżeli tak to prosimy o podanie wszystkich składników mających wpływ na koszty wynagrodzeń tych pracowników.

**Odp. Nie.**

7. Kto będzie odpowiedzialny za wydawanie posiłków bezpośrednio pacjentom?

**Odp. Wykonawca.**

8. Wykonawca do realizacji usługi ma zapewnić: wózki grzewcze, zmywarko-wyparzaczkę, lodówki, kuchenki elektryczne i mikrofalowe, zastawę i sztućce, szafki kuchenne, szafki na środki czystości oraz wózki transportowe. Prosimy Zamawiającego o podanie poszczególnych ilości ww. sprzętu.

**Odp. Tak. 2 kuchenki mikrofalowe, 3 czajniki elektryczne, 2 zmywarko-wyparzaczkę, 2 kuchenki elektryczne, 2 komplety szafek kuchennych do dwóch kuchenek oddziałowych, 2 szafki na środki czystości, 2 lodówki, 2 wózki grzewcze, 2 wózki transportowe, 130 talerzy głębokich, 130 talerzy płaskich dużych, 130 talerzy płaskich małych, 130 kompletów sztućców, 130 kubków.**

9. Wykonawca ma również zakupić i wyposażyć kuchenki oddziałowe w kalibrowane nabierki, szczypcę, łyżki perforowane, łyżki do serwowania, porcjonery do porcjowania posiłków (wg planowanych, typowych objętości -gramatury potraw), urządzenia do pomiaru temperatury posiłków. Prosimy Zamawiającego o podanie poszczególnych ilości ww. sprzętu.

**Odp. Wykonawca sam oceni ile będzie potrzebował w/w sprzętu do obsłużenia ok. 110 pacjentów.**

10. Kto będzie ponosił koszty serwisowania i napraw ww. sprzętu?

**Odp. Wykonawca.**

11. Czy Wykonawca ma zakupić również 5 szt. warników (po 1 szt. na każdy oddział).

**Odp. 2 sztuki.**

12. Gdzie w swojej siedzibie Zamawiający przewidział miejsce na przechowywanie wózków grzewczych oraz całego niezbędnego sprzętu dystrybucyjnego?

**Odp. W kuchenkach i wydzielone miejsca na korytarzu.**

13. Prosimy o odpowiedź czy Zamawiający przewidział możliwość mycia, dezynfekcji oraz przechowywania zastawy stołowej niezbędnej do wykonania usługi?

**Odp. W kuchenkach oddziałowych.**

14. Zgodnie z zapisami w SIWZ prosimy o doprecyzowanie gdzie Zamawiający przewidział podgrzewanie wózków grzewczych?

**Odp. Wydzielone miejsca na korytarzu.**

15. Czy w związku z realizacją usługi Wykonawca będzie ponosił jakieś dodatkowe koszty np. opłaty za media?

**Odp. Za media nie, pozostałe wg SIWZ.**

16. Dot. pkt. 6 część B zał. nr 5.

Na jakiej podstawie Wykonawca ma dostarczać zwiększoną ilość potraw o ilość potrzebną do pobierania próbek żywnościowych w oddzielnych pojemnikach? W jakich warunkach będą one pobierane i przez kogo? Kto będzie również ponosił koszty za dodatkowe porcje posiłków, pobierane jako próbki?

Pragniemy zwrócić uwagę Zamawiającemu, że próbki potraw zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa ma obowiązek pobierać i przechowywać Wykonawca. W związku z powyższym wnosimy o zmianę zapisu w pkt. 6 na zapis o treści:

*„Wykonawca zobowiązany jest do codziennego pobierania i przechowywania próbek żywności dostarczanej Zamawiającemu zgodnie z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545)”.*

**Odp. Na podstawie zapisów w SIWZ . Zamawiający będzie ponosił koszty za dodatkowe porcje. W kuchence oddziałowej na IV piętrze. Koordynator Żywienia.**

17. Dot. pkt .11 część B zał. nr 5.

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że ma zapewnić depozyt, z którego można skomponować posiłki dla ośmiu osób (w tym również dla diety cukrzycowej) np. pieczywo, masło, wędliny, sery, jogurty, dodatki warzywne etc.?

**Odp. Tak.**

18. Prosimy o podanie średniej miesięcznej liczby pacjentów objętych reżimem sanitarnym, którym wydawane są posiłki na zastawie jednorazowej.

**Odp. Trzy.**

19. 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 za dzienną stawkę żywieniową dla jednego pacjenta oraz kto obecnie (nazwa podmiotu) realizuje dostawy posiłków do siedziby Zamawiającego.

**Odp. śniadania netto 2,60zł., brutto 2,81 zł, II śniadanie netto 0,50 zł., brutto 0,54 zł, obiadu netto 5,70 zł. , brutto 6,16 zł, podwieczorku netto 0,50 zł, brutto 0,54 zł, kolacji netto 2,40 zł, brutto 2,59 zł, II kolacji netto 0,50 zł, brutto 0,54 zł. Firma VENDI SERVIS Sp. z o.o. Warszawa, ul. Sowizdrzała 3.**

Z poważaniem  
Kierownik Działu  
Zamówień Publicznych  
Anna Janowska